

L'ESTOMAC DE PARIS



ÉCOSSEUSES DE HARICOTS. (Page 137.)

PARIS-VIVANT

L'ESTOMAC DE PARIS

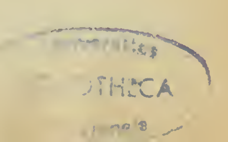
PAR

A. COFFIGNON

L'ALIMENTATION. — LES HALLES
LES ABATTOIRS
LE PAIN. — LA VIANDE. — LES BOISSONS
ETC.

PARIS
A LA LIBRAIRIE ILLUSTRÉE
7, RUE DU CROISSANT, 7





L'ESTOMAC DE PARIS

I

LE MONSTRE

Ce que Paris consomme. — Mesures prises par l'ancien régime. — Paris vivant. — Une prédiction de Turgot. — L'ère de la liberté. — Singulières conséquences économiques. — Les membres et l'estomac.

Paris, aux yeux de l'habitant de la province, aux yeux même de l'étranger, est plus qu'une ville, c'est une entité réelle.

Le paysan de la Normandie l'appelle *le Monstre*. C'est ce monstre à qui, chaque jour, il expédie, par trains entiers, ses plus beaux bestiaux, afin de le nourrir ; c'est ce monstre qui étend ses aqueducs à des centaines de kilomètres, pour puiser l'eau des plus belles sources, comme au moyen de longues tentacules.

Pour arriver à satisfaire à ses besoins, il faut qu'annuellement il consomme *cinq millions*

d'hectolitres de vins, d'alcools ou de cidres, plus de *cent quatre-vingt millions* de kilogrammes de viande de toutes espèces, auxquels viennent s'ajouter *vingt-cinq millions* de kilogrammes de volailles et de gibier et pareille quantité en poissons de mer et d'eau douce.

Sa cuisine et son industrie nécessitent annuellement *sept cent vingt mille* stères de bois à brûler, *cinq millions* d'hectolitres de charbon de bois et plus d'*un milliard* de kilogrammes de charbon de terre.

En même temps, pour élever les bâtiments et les constructions qui lui sont nécessaires, on n'emploie pas moins de *cent millions* de kilogrammes de chaux et de ciment, *trois cent cinquante mille* mètres cubes de moellons et de pierres de taille, *cent quarante-deux milliards* de briques ; et encore les chiffres que nous venons d'indiquer sont-ils ceux qu'on relève dans les mauvaises années, alors que, les grands travaux étant interrompus, la consommation diminue d'une façon générale, non seulement pour les matériaux, mais aussi pour les comestibles, par suite de l'éloignement d'une nombreuse population flottante.

Paris est aujourd'hui largement et sûrement

approvisionné. Il a fallu des siècles pour en arriver là. Cet approvisionnement de Paris a toujours été le sujet des préoccupations les plus vives de la part des gouvernements qui se sont succédés en France.

L'ancien régime n'y était pas allé de main morte. De par le roi, toutes les terres avaient été immobilisées, autour de la capitale, dans un rayon de huit lieues, pour l'alimentation des Parisiens. Les marchands de grains ne pouvaient acheter dans ce rayon, qui fut porté à dix lieues sous Louis XIII. Toutes les céréales devaient être amenées et vendues à Paris. Les édits défendaient aux agriculteurs de les conserver dans leurs greniers plus de deux ans et d'en faire de grandes réserves locales.

Le commerce des bestiaux fut longtemps soumis à une réglementation restrictive. On ne pouvait, dans un rayon de sept lieues, ni garder ses bestiaux au delà d'une certaine durée de temps, ni les vendre à l'étable ; et partout défense était faite d'arrêter ou d'exposer en vente ceux qu'on avait mis en chemin sur Paris.

Le poisson avait été l'objet de mesures analogues. Tous les pêcheurs habitant Paris, ou dans un périmètre de deux lieues aux environs,

étaient tenus de vendre leur poisson dans la ville. Après la réunion de la Picardie et de la Normandie à la Couronne, il y eut une sorte de main mise sur le poisson de mer au profit de Paris. Les marchands ou chasse-marée qui approvisionnaient la population parisienne devaient être préférés, à Boulogne même, aux habitants pour l'achat du hareng frais. On multipliait les sévérités pour empêcher que le poisson, dirigé sur Paris, ne fût détourné de sa destination.

Les boissons, les légumes, les fruits, les œufs, le beurre, la volaille et le gibier, toutes les subsistances en un mot étaient placées sous un régime qui variait dans le détail, mais auquel avait présidé le même genre de prévoyance.

Le gouvernement s'efforçait en même temps d'exciter et de rassurer l'intérêt commercial. Il prenait des mesures pour rendre aussi sûres et aussi commodes qu'on le pouvait alors les routes que parcouraient les marchands forains venant à Paris. Il cherchait à attirer ces derniers, en leur donnant la confiance que leurs denrées seraient vendues et le seraient à un prix rémunérateur.

Pensant que le meilleur moyen d'y réussir était de concentrer dans des lieux déterminés,

et à des jours fixes, l'apport des diverses denrées, il créait pour l'exposition de chaque objet de subsistance des halles et marchés et les faisait obligatoires. Les denrées une fois chargées et embarquées pour Paris devaient être dirigées sur cette ville sans s'arrêter en route et y parvenir dans le plus bref délai.

La rigueur des règlements, à l'origine, était telle que les forains étaient tenus de vendre leur marchandise en personne, sans intermédiaire. Le premier progrès qui fut réalisé consista précisément à entrer dans une voie de liberté commerciale, en permettant aux paysans, pour lesquels il n'était ni commode, ni avantageux de se rendre à d'aussi grandes distances, de choisir sur place des commissionnaires pour la vente de leurs marchandises [1].

Nous n'avons pas l'intention de poursuivre dans le détail cette étude rétrospective. Nous voulons nous borner à l'étude du Paris vivant ; cependant, il ne nous était pas possible de ne point indiquer tout au moins comment Paris en est arrivé à manger à sa faim, à boire à sa soif,

[1] Voir l'exposé des motifs du décret de 1878 sur les Halles et Marchés.

et est devenu un des plus vastes entrepôts commerciaux du monde entier.

Le premier qui vit juste, fut Turgot, s'exprimant ainsi dans le préambule de l'édit du 5 février 1776, il y a un siècle : « Paris semble être particulièrement destiné par sa position à devenir l'entrepôt du commerce le plus étendu.

« Les rivières de la Seine, de l'Yonne, de la Marne, de l'Oise et de la Loire, par les canaux de Briare et d'Orléans, établissent des communications faciles entre cette ville et les provinces les plus fertiles du royaume. Elle offre un passage naturel par lequel les richesses de toutes ces provinces devraient circuler librement et se distribuer entre elles.

« L'immensité de ses consommations fixerait nécessairement dans son enceinte la plus grande partie des denrées de toute nature si rien ne les arrêtait dans leur cours. »

Aujourd'hui, les chemins de fer ont centuplé les ressources de Paris en fait de communications. Les obstacles apportés aux transactions sont devenus rares et la prédiction de Turgot s'est réalisée. Mais les nouvelles conditions économiques ont eu des résultats qu'il était bien difficile de prévoir.

Il y a cent ans, on allait chercher le sucre à la Martinique, et les champs de fraises des environs de Paris suffisaient amplement à la consommation des habitants de la ville. Aujourd'hui les raffineries parisiennes exportent au loin leurs produits, mais Paris en est réduit à chercher ses fraises jusqu'en Algérie.

Peu à peu, Paris est devenu le réservoir central où viennent affluer toutes les marchandises des pays de production, et où viennent puiser les marchés de consommation. C'est un mouvement de flux et de reflux, quelque chose comme la circulation du sang à travers le corps humain, où le sang veineux est représenté par les apports en nature, et le sang artériel par les millions de numéraires qui vont s'épandre sur la province et la vivifier.

En résumé, Paris est aussi nécessaire à la province que la province l'est à Paris. Aussi doit-on déplorer d'avoir trop souvent à enregistrer des actes d'hostilité marquée de l'une contre l'autre. Est-ce que les deux tiers de la population de la Seine, au surplus, ne proviennent pas des autres départements.

L'apologue de La Fontaine [2], qui lui servit,

[1] *Les Membres et l'Estomac*, livre III, fable 2.

en bon courtisan, à célébrer les mérites de la puissance royale, n'a jamais eu d'application plus juste qu'en cette circonstance :

..... De travailler pour lui les membres se lassant,
Chacun d'eux résolut de vivre en gentilhomme,
Sans rien faire, alléguant l'exemple de Gaster.
« Il faudrait, disaient-ils, sans nous qu'il vécut d'air.
Nous suons, nous peinons, comme bêtes de somme ;
Et pour qui ? pour lui seul ; nous n'en profitons pas ;
Notre soin n'aboutit qu'à fournir ses repas ;
Chômons, c'est un métier qu'il veut nous faire apprendre ».
Ainsi dit, ainsi fait. Les Mains cessent de prendre,
Les Bras d'agir, les Jambes de marcher :
Tous dirent à Gaster qu'il en allât chercher.
Ce leur fut une erreur dont ils se repentirent.
Bientôt les pauvres gens tombèrent en langueur ;
Il ne se forma plus de nouveau sang au cœur,
Chaque membre en souffrit ; les forces se perdirent.
Par ce moyen les mutins virent
Que celui qu'ils croyaient oisif et paresseux,
A l'intérêt commun contribuait plus qu'eux.

II

LE PAIN

Estimation de Lavoisier. — Consommation actuelle. — Paris et les villes de France. — Abolition de l'octroi. — Combien de boulangers à Paris. — Le prix du pain. — La taxe officielle. — Boulangerie municipale. — Les marchés du blé et de la farine. — Les filières. — La spéculation. — Les douze marques. — Le moulin de la Galette. — Le droit du bourreau. — Maître Jacques et Saint-Honoré. — Le poète Santeuil.

La consommation du pain à Paris ne peut s'évaluer d'une façon rigoureusement exacte. Depuis 1870, aucune taxe d'octroi n'existe plus sur le blé ou la farine. On manque donc de bases certaines pour une évaluation.

En 1791. Lavoisier estimait la consommation journalière en pain d'un habitant de Paris à 15 onces 59 grammes, soit environ 462 grammes. Des calculs souvent répétés depuis quinze ans permettent d'affirmer, qu'actuellement cette consommation ne dépasse pas, si toutefois elle l'atteint, la moyenne de 400 grammes.

Etant donné la population actuelle de Paris, 2,300,000 habitants environ, c'est un total de 335 millions de kilogrammes de pain que Paris consomme aujourd'hui.

Paris figure au nombre des dix villes de France où l'on consomme le moins de pain. Ces dix villes sont :

	Consommation par an et par tête.
Orléans	132 kilogr.
Versailles	134 —
Belfort	138 —
Valence	147 —
Laon	152 —
Paris	152 —
Digne	155 —
Montpellier	156 —
Angers	157 —
Moulins	159 —

Les dix villes au contraire où l'on en consomme le plus, sont : Le Puy, Mende, Saint-Lô, Clermont-Ferrand, Tarbes, Tourcoing, La Roche-sur-Yon, Nantes, Evreux, Tulle. Pour le Puy qui arrive en tête de la liste la consommation monte à 334 kilogrammes ; à Tulle, elle n'est plus que de 252 kilogrammes.

Si maintenant nous comparons la consommation parisienne pour le pain, avec celle des villes

les plus populeuses de France, voici le tableau qui en résulte :

	Consommation par an et par tête.
Marseille	244 kilogr.
Lille	227 —
Saint-Etienne	196 —
Rouen	183 —
Toulouse	183 —
Bordeaux	168 —
Lyon.	159 —
Paris.	152 —

Avant 1870, la farine, le blé et le pain étaient frappés d'une taxe à l'entrée de Paris. Le droit n'était que de 0 fr. 01 cent. par kilogramme de blé et de pain et de 0 fr. 13 cent. par kilogramme de farine. Il produisait par an environ 2,650,000 francs, et grevait d'à peu près autant le budget de la population ouvrière, pour qui le pain est l'aliment indispensable.

La Ville de Paris, en se privant de cette recette, était en droit d'espérer que le consommateur profiterait de la franchise accordée au blé et à la farine.

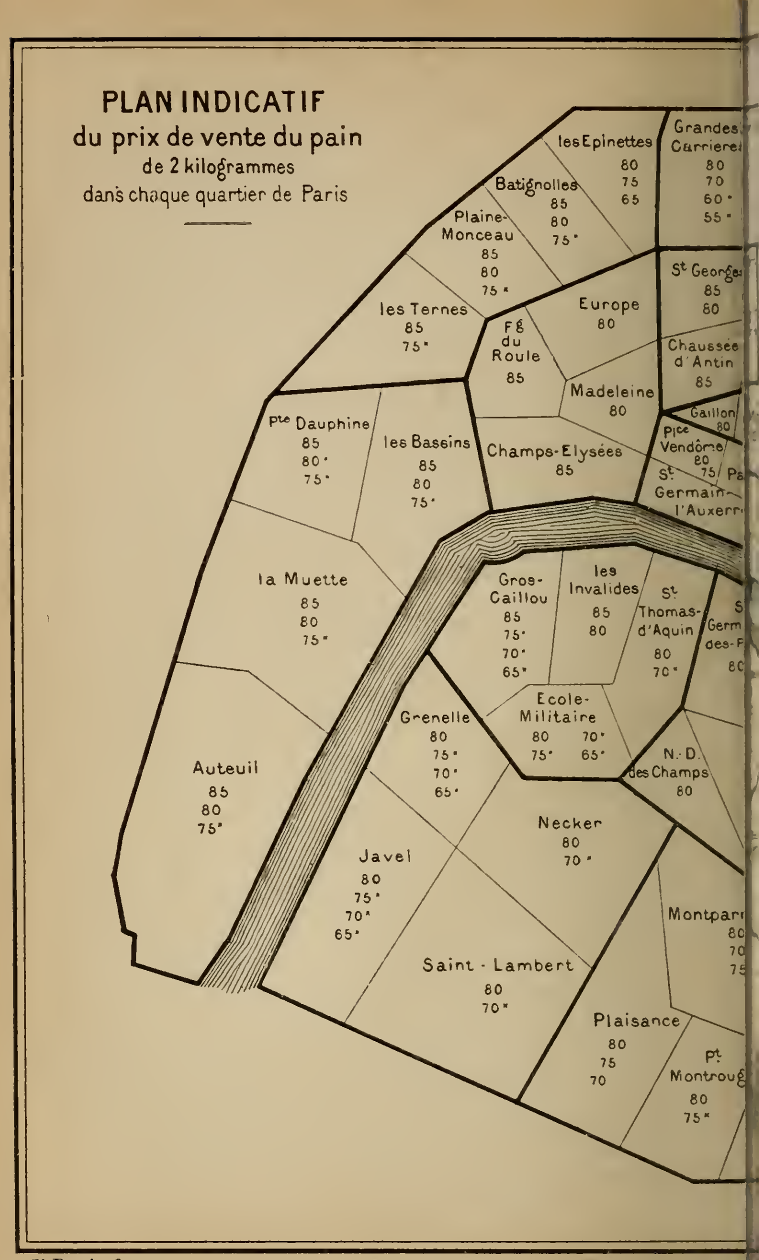
En réalité, cette mesure libérale n'a eu aucune influence sur le prix de vente du pain par les boulangers. Ce sont ces derniers qui, seuls, ont

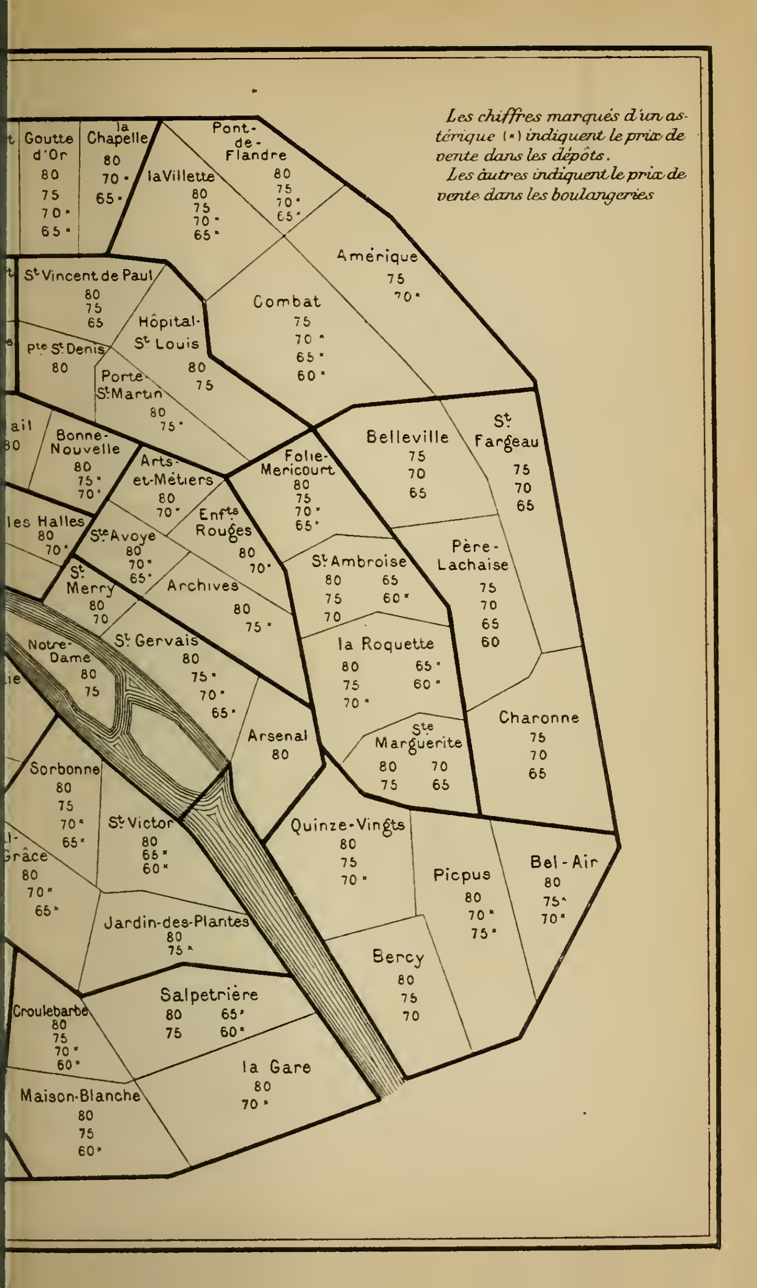
profité de la détaxe. Elle leur a permis d'ajouter un peu de dorure à leurs magasins alors qu'il eût sans doute mieux valu qu'ils employassent cette bonification à la transformation de procédés industriels rétifs à tout progrès et à toutes innovations.

On compte environ 1,780 boulangeries à Paris, c'est-à-dire une boulangerie pour 1,300 habitants. Autrefois, lorsque ce commerce était privilégié et réglementé, le nombre des boulangeries était fixé de manière à ce qu'il y en eût une pour 1,800 habitants.

La liberté du commerce n'a pas amené tous les effets qu'on était en droit d'attendre de la concurrence ; au contraire, la multiplication des boulangeries, en ne permettant plus l'amortissement des frais généraux, répartis sur un chiffre de ventes quotidiennes très élevé, a fait porter sur le consommateur de très lourdes charges.

En définitif, qui est-ce qui paie les loyers coûteux, les installations somptueuses, si ce n'est le public. Et cela est si vrai, que, dans Paris même, le prix du pain de quatre livres subit les plus grandes variations, suivant les quartiers dans lesquels sont situées les boulangeries. Au reste, on en jugera par le plan suivant.


PLAN INDICATIF
du prix de vente du pain
de 2 kilogrammes
dans chaque quartier de Paris
les Epinettes 80 75 65
Grandes Carrieres 80 70 60 55
Batignolles 85 80 75
Plaine-Monceau 85 80 75
les Ternes 85 75
Fg du Roule 85
Europe 80
St Georges 85 80
Chaussée d'Antin 85
Madeleine 80
Gaillon 80
Plce Vendôme 80 75
St Germain l'Auxerr
Pte Dauphine 85 80 75
les Bassins 85 80 75
Champs-Elysées 85
la Muette 85 80 75
Gros-Caillou 85 75 70 65
les Invalides 85 80
St Thomas-d'Aquin 80 70
Ecole-Militaire 80 75 70 65
Grenelle 80 75 70 65
N.-D. des Champs 80
Auteuil 85 80 75
Necker 80 70
Javel 80 75 70 65
Saint-Lambert 80 70
Plaisance 80 75 70
Pt Montroug 80 75
M. Perrin Sc.


Les chiffres marqués d'un astérique (*) indiquent le prix de vente dans les dépôts.
Les autres indiquent le prix de vente dans les boulangeries
Goutte d'Or 80 75 70* 65*
la Chapelle 80 70* 65*
Pont-de-Flandre 80 75 70* 65*
la Villette 80 75 70* 65*
Amérique 75 70*
St Vincent de Paul 80 75 65
Combat 75 70* 65* 60*
Hôpital-St Louis 80 75
Pte St Denis 80
Porte-St Martin 80 75*
Bonne-Nouvelle 80 75* 70*
Arts-et-Métiers 80 70*
Folie-Mericourt 80 75 70* 65*
Belleville 75 70 65
St Fargeau 75 70 65
les Halles 80 70*
Ste Avoye 80 70* 65*
Enfts Rouges 80 70*
St Ambroise 80 75 70 65 60*
Père-Lachaise 75 70 65 60
St Merry 80 70
Archives 80 75*
Notre-Dame 80 75
St Gervais 80 75* 70* 65*
la Roquette 80 75 70* 65* 60*
Charonne 75 70 65
Arsenal 80
Ste Marguerite 80 75 70 65
Sorbonne 80 75 70* 65*
St Victor 80 65* 60*
Quinze-Vingts 80 75 70*
Picpus 80 70* 75*
Bel-Air 80 75* 70*
Jardin-des-Plantes 80 75*
Bercy 80 75 70
Salpetrière 80 75 65* 60*
Croulebarbe 80 75 70* 60*
la Gare 80 70*
Maison-Blanche 80 75 60*

En 1884, la question du prix du pain a vivement occupé l'attention de la population parisienne et a nécessité l'intervention du conseil municipal. Bien que le commerce de la boulangerie soit libre, un décret de juin 1863 a laissé une arme dangereuse aux mains des municipalités : c'est la faculté de taxer le prix du pain. Le conseil municipal avait voté le rétablissement de cette taxe officielle et obligatoire. Le préfet de la Seine a sagement agi, en se contentant de faire publier une taxe officieuse, qui oblige moralement, tout au moins, les boulangers à ne pas vendre le pain à des cours trop élevés ; ce qui ne les empêche pas, cependant, de vendre généralement le kilogramme de pain quatre et même cinq centimes au-dessus de l'évaluation réglementaire.

La vraie solution de la question semble devoir être dans la multiplication des dépôts de pain, fabriqué hors Paris dans de vastes usines, réunissant tous les progrès apportés à la panification mécanique.

Avant 1870, la Ville de Paris avait songé à venir en aide aux petites bourses, en faisant vendre, dans les halles et les marchés de quartiers, du pain de deuxième qualité provenant de

la boulangerie des hospices. Cette vente a été supprimée, en même temps que la taxe d'octroi. A vrai dire, elle n'a jamais été bien importante, parce qu'un préjugé invincible éloigne la population ouvrière de la consommation de ce pain, moins blanc certes, mais plus nutritif que celui de première qualité fabriqué par les boulangers.

Aujourd'hui, le Conseil municipal a tendance à revenir à cet état de choses. Tout en reconnaissant que la Ville de Paris ne peut pas plus monter des boulangeries et des boucheries pour livrer directement le pain et la viande au consommateur, qu'elle ne peut monter des chapelleries, des verreries, des bals ou des restaurants, le Conseil municipal étudie la création d'une manufacture de pain modèle pouvant alimenter les bureaux de bienfaisance de la Ville de Paris. Cet établissement aura pour but de livrer du pain de bonne qualité aux indigents avec une économie considérable sur le prix que paie l'administration aux boulangers ; en second lieu, il doit servir de type à l'industrie privée pour des créations similaires.

La cherté du prix du pain ne coïncide pas, comme on pourrait le croire, avec une hausse

proportionnelle du prix du blé ou de la farine. C'est même un surprenant phénomène, signalé déjà à différentes reprises par les économistes, que la hausse du prix du pain se produisant en même temps que la baisse du prix du blé.

Le blé et la farine font l'objet à Paris de deux marchés commerciaux d'une très grande importance, ayant un double centre d'opérations jusque dans ces derniers temps : la Halle au blé et le Cercle commercial du Louvre.

Nous ne referons pas, après tant d'auteurs, l'histoire de cette Halle, édifice déplaisant, sans aucun caractère architectural, dont Victor Hugo comparait le dôme à la casquette de courses d'un jockey anglais. Rien n'a jamais pu parvenir, non pas à égayer, mais à animer tout au moins ce triste monument, où les courants d'air froid circulaient beaucoup plus fréquemment que les visiteurs et les négociants.

Le commerce du blé s'était retiré aux alentours, dans la rue de Viarmes principalement. Celui des farines a plutôt son centre au Cercle commercial, devant lequel se tient le marché en plein vent de la place Saint-Germain-l'Auxerrois. Tous deux finiront par établir leurs transactions à la Bourse du commerce, lorsque celle-ci aura

été terminée et que Paris sera doté d'une institution, servant de complément indispensable à la Bourse des valeurs et à la Bourse du travail.

Le marché du blé et celui des farines sont tous deux réglementés. La place de Paris n'admet pour les blés que les catégories suivantes à l'exclusion de toutes autres : blés de France et d'Algérie ; blés blancs d'Australie, de la Nouvelle-Zélande, de la Californie et d'Orégon ; blés roux et blancs des Etats de l'Amérique du Nord situés sur le versant de l'Atlantique ; blés d'Italie, d'Espagne, de Portugal, de Hollande, de Danemark, d'Allemagne et des contrées de l'Autriche ayant fait partie de l'ancienne confédération germanique ; blés jaunes de Pologne et de Hongrie, enfin blés d'Angleterre et du Chili, sous réserve d'une dépréciation et sans faculté de mélange avec une autre espèce.

Le blé, comme la farine, n'est plus seulement un objet de consommation, une valeur commerciale, c'est un sujet de spéculations. Déposé dans les Magasins Généraux de Paris, il est fractionné par lots indivisibles de 25,000 kilogrammes. Chaque lot est représenté par une formule de dépôt, dite *filière*. Cette filière est endossée, comme un billet à ordre, par une foule d'acqué-

reurs ou plutôt de spéculateurs successifs, jusqu'à ce qu'il se trouve un contractant, qui, cessant d'avoir en vue une différence possible, prenne livraison de la marchandise.

Pour les farines, la filière représente un nombre de cent sacs, mais ces sacs peuvent avoir une valeur différente, suivant la nature des marques de leur minoterie. La place de Paris reconnaît douze marques pour les farines. Les onze premières sont fournies par des *fabricants types* choisis par les négociants et les boulangers. Chacun de ces fabricants est tenu de déposer, dans les premiers jours de chaque mois, un sac de farine, au siège de la commission du marché, rue Berger. Ces échantillons sont immédiatement classés par une commisson d'expertise composée de trois boulangers et de deux négociants. Ces experts classent les farines selon leur mérite. Le lot classé sixième est considéré comme représentant la moyenne. Les experts comparent les lots suivants avec celui classé sixième et évaluent les différences de qualité en argent.

La douzième marque est composée de toutes farines, qui, après expertise et panification, sont reconnues être au moins équivalentes au type accepté et classé avant-dernier parmi les étalons

des fabricants, dont les produits composent les onze premières marques.

Le commerce des farines est à Paris beaucoup plus important que celui du blé ; d'ailleurs, c'est à peine si on pourrait trouver dans l'enceinte des fortificatiions deux ou trois moulins à vapeur. Quant aux moulins à vent, le seul qui subsiste encore est le moulin *de la Galette*, qui atteste que la meunerie existait bien réellement autrefois à Paris, mais qui ne saurait être aujourd'hui d'un secours bien efficace à notre boulangerie.

Les boulangers achètent les farines dont ils ont besoin, en tenant compte non seulement des prix, mais aussi des coupages qu'ils veulent opérer entre les diverses qualités. Les procédés de panification employés sont trop connus, pour qu'il soit nécesaire d'aborder ce sujet. La cuisson a lieu presque généralement dans l'immeuble même, où se trouve le magasin de boulangerie. Cependant, il existe, au siège social de la chambre syndicale, quai d'Anjou, un four banal laissé à la disposition des boulangers qu'une cause ou une autre met dans l'impossibilité d'opérer leur cuisson dans des fours qui leur soient propres.

Autrefois, on comptait une grande variété dans

les modes de panification. Cette variété correspondait à la variété des impôts qui grevaient cet aliment de première nécessité. Les deux principaux, les moins onéreux et en même temps les plus curieux, étaient le *droit du bourreau* et le *denier de Saint-Lazare*. M. de Paris avait le droit de se rendre au marché et de prendre un pain à sa fantaisie.

Pour que sa main terrible ne touchât pas à toute la marchandise, on retournait le pain qui lui était destiné et qu'il allait prendre sans choisir. C'est ce qui explique pourquoi nombre de gens regardent encore aujourd'hui, par un préjugé transmis à travers les familles, comme un mauvais présage, de placer le pain à l'envers sur une table.

Le denier de Saint-Lazare s'expliquait par la fréquence de la lèpre si commune à cette époque. Dès qu'un compagnon boulanger en était atteint, il allait se réfugier à l'hôpital Saint-Lazare, et pour prix de cette hospitalité, chaque boulangerie envoyait un pain par semaine à l'hospice.

Aujourd'hui, la lèpre a disparu, mais on retrouve des vestiges encore assez vivaces de ce compagnonnage des ouvriers boulangers. L'introduction de la boulangerie viennoise a jeté un certain désarroi dans leur corporation; les ou-

vriers viennois plus modernes se groupent en chambres syndicales; les boulangers *gros-pain*, eux, demeurent pour la plupart fidèles *compagnons du devoir*.

Ce compagnonnage des ouvriers boulangers qui rayonne sur toute la France, a pris naissance à Blois, au commencement du siècle. A Paris, il a été réorganisé, en 1878, sur des bases édictées par le règlement suivant :

La Société des compagnons boulangers du *Devoir* de la ville de Paris, désirant s'affranchir du joug des placeurs, a, dans son assemblée générale du 2 août 1877, résolu de fonder autant de lieux de réunion qu'il serait en son pouvoir, sous le titre de *Petites-Mères*, afin de procurer du travail à tous ses membres. A cet effet, elle a, dans son assemblée extraordinaire du 18 juin 1878, sur la proposition de sa commission du travail, délibéré et arrêté le règlement dont la teneur suit :

Art. 1er. — Tout ouvrier boulanger indépendant de la Société aura droit au travail moyennant une cotisation mensuelle de un franc par mois.

. . . .

Art. 2. — Tout compagnon, aspirant ou indépendant, qui se présentera chez nos mères pour avoir du travail, devra justifier de son droit par la présentation de sa carte de cotisation qui lui sera délivrée au siège social, 5, rue Quincampoix.

Nul ne sera inscrit s'il doit plus d'une cotisation.

Art. 3. — L'envoi au travail se fera par les soins des

compagnons en place chez chaque Petite-Mère, comme au siège social.

. . . .

Art. 5. — Tout compagnon, aspirant ou indépendant, reconnu avoir tenu des propos ou commis des actes immoraux ou scandaleux dans les boutiques, sera puni d'une amende de deux francs; s'il y a récidive, l'affaire sera portée devant la plus prochaine assemblée, qui en délibérera pour les compagnons ou aspirants.

L'indépendant qui, par récidive, commettrait ces mêmes fautes se verra refuser le travail; il en sera de même si ses amendes ne sont pas payées dans l'espace d'un mois.

Art. 6. — Tout compagnon, aspirant ou indépendant, qui, après avoir commencé son travail, viendrait à le cesser sans attendre son remplaçant, sera à l'amende de deux francs.

Art. 7 — Tout compagnon, aspirant ou indépendant, qui sera remercié ou aura le désir de cesser son travail, devra en prévenir le père ou la mère d'où il a été envoyé, le matin de sa sortie, sous peine d'une amende de deux francs.

S'il cesse de travailler de lui-même, il devra attendre que son remplaçant soit envoyé, avant de se faire payer, sous peine d'une amende de deux francs.

. . . .

Art. 9. — Tout compagnon, aspirant ou indépendant refusant d'aller travailler lorsqu'il sera désigné, sera à l'amende de deux francs, quel que soit le motif de son refus.

Art. 10. — Pour éviter toute ingérence de camaraderie ou de passe-droit, pour toute infraction commise en ce qui concerne le présent règlement, les compagnons en

place chez la mère où l'infraction aura lieu, seront à l'amende de deux francs chacun.

Fait à Paris, le 18 juin 1878.

LA COMMISSION DU TRAVAIL :

Berry, l'Ami du devoir; Saumur, Plein d'honneur; Agenais, la Clef des cœurs; Toulousain, l'Ami du droit; Parisien, l'Ami du progrès; Nantais, le Bien estimé; Tourangeau, la Belle prestance; Tourangeau, le Bien-aimé; Vendôme, le Fier courageux; Lorientais, la Bonne conduite; Saintonge, Bel exemple; Dijonnais, l'Ami des cœurs.

Pour l'assemblée générale :

Vendéen, la Vertu, P.·. V.·.; Quimper, l'Humanité, S.·. E.·.; Mâconnais, le Soutien de la Canne, R .·.; Nivernais, Plein d'honneur, *secrétaire.*

Conformément à ce règlement, les compagnons boulangers ont fait choix dans Paris de vingt *Petites-Mères*, une par arrondissement. Ils en ont encore à Blois, Orléans, Bordeaux, la Rochelle, Marseille, Angers, Paris, Nantes, Troyes, Dijon, Angoulême, Tours, Rochefort, Lyon, Toulon, Toulouse, Nîmes, Agen, Saumur et Saint-Étienne, qui les hébergent, quand ils se rendent en province.

Les compagnons boulangers poursuivent avant tout une œuvre de solidarité; cependant, il est une revendication professionnelle qui leur tient

au cœur : ils voudraient arriver à faire abolir le travail de nuit dans les boulangeries. Voici ce que nous trouvons à ce sujet dans un de leurs manifestes adressés aux membres de la corporation :

Depuis quand, à Paris, fait-on le pain la nuit ? Cette coutume n'a pas toujours existé.

Aux jours de la féodalité et jusqu'à une époque plus rapprochée, il était sévèrement défendu aux boulangers de faire travailler les ouvriers les dimanches et fêtes. Une centaine de jours par année ne servaient pas à la fabrication du pain. Mais ces interdictions ne sont pas des arguments pour nous. Les lois de l'humanité sont notre point d'appui.

Nous allons faire ressortir depuis quand le pain se fabrique la nuit :

C'était sous Louis XVI. Un patron boulanger de la rue de la Ferronnerie, mû par l'envie d'une concurrence intelligente, voulut avoir du pain frais le matin, avant son confrère d'à côté, et fit commencer le travail à ses ouvriers une heure plus tôt, c'est-à-dire à six heures du matin au lieu de sept heures.

Celui-ci, à son tour, ne voyant pas plus loin, du reste, les fit mettre à la besogne à cinq heures, ensuite à quatre heures.

Les autres boulangers suivirent cet exemple. De quatre heures du matin on descendit à trois heures, et ainsi de suite, de boulanger en boulanger, jusqu'à ce que le jour entier eût été remplacé par la nuit complète.

Qu'en est-il résulté ? Rien de bon pour le public. La concurrence, qui, ordinairement, lui donne de bons résul-

tats dans les autres industries, fut une mauvaise chose en cette circonstance.

Le pain fait la nuit n'a pas une fabrication satisfaisante, et, par suite, nuit à la santé publique.

Il est peu probable que les ouvriers arrivent jamais à obtenir cette réforme, qu'ils demandent cependant énergiquement. Quant à leurs griefs au sujet des conditions hygiéniques, dans lesquelles il leur faut, la plupart du temps, accomplir leur travail, on doit appeler sur eux toute l'attention du Conseil d'hygiène et de salubrité.

Indépendamment des *petites mères* établies dans les vingt arrondissements, les compagnons boulangers ont une *mère* générale, auprès de laquelle siège le *rouleur*, le principal fonctionnaire de la corporation faisant fonction de secrétaire de chambre syndicale.

La grande fête du compagnonnage a lieu le 16 mai, jour de la Saint-Honoré, où l'on va banqueter au lac Saint-Fargeau. La mère et le rouleur s'y rendent en voiture, escortés des dignitaires, porteurs de leurs bâtons de jonc emblématiques, qui rappellent les persécutions que maître Jacques, fondateur du compagnonnage, eut à supporter, s'il faut en croire la légende, et qui le contraignirent, un jour, à se



LE COMPAGNON BOULANGER. (Page 20.)

réfugier dans un marais au milieu des joncs.

D'ailleurs, légende pour légende, celle de maître Jacques vaut celle de saint Honoré. Bien des auteurs se sont souvent demandé pourquoi cet ancien évêque d'Amiens avait été choisi comme patron des boulangers. Il faut recourir aux autorités ecclésiastiques pour être édifié à ce sujet.

A les en croire, saint Honoré étant enfant fut désigné pour succéder à l'évêque Bréat. Sa nourrice, qui s'occupait de la cuisson du pain, accueillit cette nouvelle avec une complète incrédulité et s'écria qu'elle croirait plus volontiers que le fourgon en bois, avec lequel elle venait de remuer des braises ardentes, prendrait racine et se changerait en arbre. Le fourgon devint aussitôt un plantureux mûrier chargé de feuilles et de fruits.

Afin que rien ne manquât à la gloire et à la louange du saint évêque, leur patron, l'ancienne corporation des boulangers de Paris délégua un jour ses dignitaires au poète Santeuil pour obtenir qu'il composât un hymne en son honneur.

Saint Honoré
Dans sa chapelle
Avec sa pelle
Est honoré.

Cette improvisation fut tout ce que trouva ledit poète. Ce ne fut pas suffisant au gré des boulangers, et cependant c'est à ces rimes riches que le nom de Santeuil a dû de venir jusqu'à nous, après deux siècles.

III

LA VIANDE

Consommation de la viande à Paris. — Comparaison des villes de province. — La moyenne des prix. — Le roulement des envois. — Les moutons d'Allemagne, d'Autriche-Hongrie et de Russie. — Le change de l'or français. — Tribut payé à l'étranger.

La viande est pour la population d'une ville un aliment non moins indispensable que le pain. Sa consommation est un des facteurs qui servent à jauger la richesse et à estimer le bien-être des grandes agglomérations. Quand elle se développe dans la classe ouvrière, on peut y voir un indice certain non seulement d'énergie individuelle, mais de production industrielle vraiment intense.

A Paris, cette consommation tend de plus en plus à s'augmenter ; malheureusement, des taxes assez lourdes viennent frapper la viande, et les détaillants ne laissent pas assez profiter leurs clients des bas prix auxquels sont parfois vendus les bestiaux sur pied.

Plus encore que pour le pain, il est utile par conséquent d'indiquer les différences de consommation qui s'établissent pour la viande entre Paris et les villes de province.

Les dix villes où la consommation est la plus forte, sont :

	Consommation par an et par tête.
Pau	93 kilogr.
Melun	91 »
Beauvais	87 »
Perpignan	87 »
Guéret	86 »
Besançon	86 »
Chaumont	86 »
Belfort	86 »
Chalons	85 »
Paris	84 »

Les dix villes où l'on en consomme le moins sont presque toutes soumises à des droits élevés. Il n'y en a que deux cependant, Draguignan et Marseille, où les droits soient plus élevés qu'à Paris.

	Consommation par an et par tête.
Ajaccio	37 kilogr.
Draguignan	42 »
Digne	48 »
Nantes	50 »
Roubaix	51 »

	Consommation par an et par tête.	
Privas.	52	»
Châteauroux.	52	»
Laval.	52	»
Brest	52	»
Lille	53	»

Enfin, si nous comparons la consommation de la viande dans les villes les plus populeuses de France, Paris se classe au premier rang, puis viennent :

	Consommation par an et par tête.	
Bordeaux	81	»
Lyon	73	»
Marseille.	69	»
Rouen.	63	»
Toulouse.	58	»
Saint-Etienne.	58	»
Lille	53	»

Au point de vue des prix, Paris se trouve réellement dans une situation exceptionnelle. Les recherches faites à ce sujet par le service des perceptions municipales de la Préfecture de la Seine, dans les statistiques annuelles fournies par les préfets, ont démontré que le prix de l'ensemble des viandes s'est modifié considérablement dans les départements, depuis vingt-

cinq ans. Les transports n'étaient pas à cette époque aussi faciles qu'aujourd'hui, et Paris ne constituait point encore le marché préféré des éleveurs de la province.

En 1860, le prix moyen de la viande à Paris est de 1 fr. 29 par kilogramme. Plus élevé dans la région du nord de la France et dans le nord-est, plus bas au contraire dans l'est, le centre, le sud, l'ouest, le nord-ouest, ce prix s'établit en définitif pour toutes les régions réunies par une moyenne générale de 1 fr. 16, avec un écart de 0 fr. 13 sur les prix de Paris.

Depuis cette époque jusqu'en 1868, la différence s'établit toujours en faveur de la province. En 1868, les prix moyens deviennent égaux. En 1869, la moyenne des départements est de 1 fr. 38, c'est-à-dire supérieure de 0 fr. 01 à celle de Paris.

Les années 1870-1871-1872 ne sont pas de celles qu'il faille prendre comme point de comparaison au sujet de l'approvisionnement parisien. En 1873, la moyenne de la province est de 1 fr. 75, en avance de 0 fr. 04 sur Paris.

Après un retour à l'égalité en 1876, les prix ont été plus élevés à Paris de 0 fr. 08 par kilogramme, pendant la période 1877-1878. C'est

là un effet probable de l'Exposition Universelle, mais c'est une exception, car, depuis lors, sauf en 1882, le prix de vente au détail de la viande est resté constamment plus élevé dans l'ensemble des départements qu'à Paris.

Cette excellente situation de l'approvisionnement parisien provient de ce que les départements semblent s'être donné la tâche de pourvoir d'une façon rationnelle aux besoins de leur Capitale. Comme exemple, prenons d'abord la race bovine.

La saison pour les éleveurs et les bouchers s'ouvre, chaque année, au commencement de juillet, par les grands envois du Calvados, de l'Orne, de la Manche et de l'Eure. Ce sont les bœufs de Normandie qui arrivent par lots de plus en plus forts pendant les mois d'août, septembre, octobre et novembre ; ils forment un troupeau gigantesque de 50,000 têtes.

Ces envois de la Normandie s'éteignent graduellement pendant les mois de décembre, janvier, février, mais alors surviennent à Paris 12,000 bœufs expédiés de la Vienne, la Haute-Vienne, la Creuse et la Corrèze.

Lorsque ce supplément commence à décroître, les départements de la Mayenne et de la Sarthe

envoient environ 11,000 têtes de gros bétail; ensuite arrivent les bœufs de la Loire-Inférieure au nombre de 12,500; puis vient le troupeau de 45,000 têtes que produit le Maine-et-Loire; l'Allier et la Nièvre, réunissant leurs envois, nous expédient 40,000 bœufs; dans les bonnes années, la Haute-Saône nous en fournit de 4 à 5,000; la Charente en envoie 12,000 pour son contingent, et la Vendée en tire 3,000 de ses marais.

Ces envois successifs permettent d'atteindre la fin de mars. En avril, mai et juin, on ne voit plus de ces grands arrivages par contrée. Il vient des bœufs de tous pays, amenés par le haut prix qu'en donnent les bouchers.

Au total, c'est 300,000 bœufs que le Monstre dévore, auxquels il faut joindre: 220,000 veaux, 250,000 porcs, 1,800,000 moutons, pour arriver au total de cent quatre-vingt millions de kilogrammes de viande, qu'il absorbe.

La province suffit presque exclusivement à cet approvisionnement, sauf en ce qui concerne les moutons, pour lesquels Paris est tributaire de l'étranger dans des proportions considérables.

Des écrivains compétents estiment à neuf millions de têtes la diminution du bétail en France,

pour l'espèce ovine, depuis quelques années. Cette diminution est attribuée au morcellement de la propriété, qui ne permet plus de faire paître de grands troupeaux. En revanche, le porc est devenu l'animal de la petite culture, et son élevage, favorisé dès le début par la prohibition des lards américains, prend chaque jour une extension croissante.

Sur les 1,800,000 moutons amenés à Paris, un million provient des pays étrangers. L'Allemagne nous en envoie en moyenne 550,000, l'Autriche-Hongrie 250,000, la Russie 200,000. Le surplus est formé par les envois d'Amérique, de Belgique, de Hollande, de Suisse, et surtout par ceux de l'Italie, qui d'ordinaire nous expédie annuellement 25,000 têtes de moutons.

Ce dernier pays ne force ses envois que lorsque la spéculation s'en mêle. C'est dans les années où le change de l'or français est rémunérateur que ses expéditions augmentent. Les éleveurs italiens se font payer en or français et le change seul les couvre de tous leurs frais de transports.

Nous devons ajouter, toutefois, que les chiffres donnés plus haut pour les arrivages des moutons d'Allemagne, d'Autriche-Hongrie et de Russie n'ont rien d'absolu. En certaines années, les

moutons d'Allemagne, par exemple, dépassent un total de 625,000 têtes, pour retomber ensuite à 500,000 tout au plus : de même, l'Autriche-Hongrie arrive à nous expédier plus de 400,000 moutons, tandis que les envois de la Russie ont peine à dépasser 100,000 têtes. Néanmoins, le total de ces expéditions étrangères est toujours sensiblement le même. C'est une redevance annuelle de 30 à 35 millions que Paris paie à l'étranger.

Quant à la province, les départements qui fournissent les plus forts contingents pour l'approvisionnement de Paris en gigots et en côtelettes, sont : de mai à septembre, ceux de Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Cantal, Allier et Indre ; de septembre à janvier, la Côte-d'Or et le Lot, de Noël à fin avril, le département du Nord ; de décembre à juin, celui de l'Aisne ; enfin la Nièvre, qui effectue ses envois durant toute l'année.

Les départements de l'Eure, de Seine-et-Marne, d'Eure-et-Loir, du Loiret, du Nord, de l'Aube; de la Marne, de la Haute-Marne, de l'Yonne, du Calvados fournissent les plus forts arrivages de veaux, et cela durant toute l'année, sans époque déterminée.

Il en est de même pour les porcs, envoyés principalement par la Sarthe, la Creuse, l'Allier, l'Indre-et-Loire, le Maine-et-Loire, les Deux-Sèvres, la Loire-Inférieure, la Vendée, le Cher, le Cantal, l'Ille-et-Vilaine, la Vienne, la Haute-Vienne, etc.

En nous basant sur les arrivages des deux dernières années ; d'autre part, en admettant un prix moyen de 350 francs pour un bœuf, 100 francs pour un veau, 30 francs par tête de mouton et 85 francs pour un porc, nous atteignons un chiffre de 213,250,000 francs, qui représente le montant des transactions du marché de la Villette pendant une seule année. C'est ce marché que nous allons étudier.

IV

LE MARCHÉ AUX BESTIAUX

Les anciens marchés. — La régie de la Villette. — L'ancienne fontaine du Château-d'Eau. — Les jours de grand marché. — Les halles de vente. — Le débarquement. — Les chiens de garde. — Le tirage au sort. — La pistole. — Les bœufs marqués de chasse. — La toilette des veaux. — Le langueyeur. — La marque au fer rouge. — Le placement des moutons. — Ohé ! Plumet !...

Les marchés aux bestiaux servant à l'approvisionnement de Paris étaient autrefois les marchés de Sceaux et de Poissy, le marché de la Chapelle, le marché des Bernardins, et le marché Saint-Germain.

Les bœufs, les taureaux, les vaches, les veaux étaient vendus sur les marchés de Sceaux, de Poissy, des Bernardins et de la Chapelle. Les moutons n'étaient vendus que sur les marchés de Sceaux et de Poissy. Sur les marchés de la Chapelle et de Saint-Germain avait lieu la vente des porcs.

Les marchés de Sceaux, des Bernardins, de la

Chapelle appartenaient à la Ville de Paris et étaient exploités pour son compte. Les marchés de Poissy et de Saint-Germain appartenaient aux communes où ils étaient situés ; ils subsistent encore. Le premier est sans importance ; le second a été déserté par le commerce.

C'est en 1859 qu'un décret autorisa la Ville de Paris à poursuivre, dans son enceinte même, la création d'un marché en rapport avec ses besoins. Ce marché s'est ouvert le 21 octobre 1867. Dès le premier jour, il a attiré la presque totalité des éleveurs et des bouchers, puisque le bilan de la journée d'ouverture porte un nombre de 18,545 bestiaux vendus.

A cette époque, malgré la construction du chemin de fer de ceinture, les pâtés de maisons étaient infiniment plus rares à la Villette que les terrains vagues ; ce qui permit d'exproprier, entre le canal de l'Ourcq et la rue d'Allemagne, prolongement direct de la rue Lafayette, une énorme superficie, où il fut possible d'amener, et au besoin de garder dans des bouveries, des porcheries et des bergeries, les troupeaux les plus considérables.

La Ville de Paris eut recours, tant pour la construction du marché que pour celle de la voie

ferrée, qui va se raccorder au chemin de fer de ceinture, à une compagnie, dont les débours se sont élevés à vingt millions. C'est cette compagnie qui est chargée de percevoir, pour le compte de la Ville et moyennant un forfait annuel, toutes les taxes qui lui sont redevables. Elle pourvoit en outre à l'administration et à l'entretien.

Rien n'est plus pittoresque que ce marché de la Villette, ignoré de la plupart des Parisiens, qui lui doivent cependant d'être toujours largement pourvus de viande de toutes espèces.

L'entrée des grilles, par où on y accède rue d'Allemagne, est encombrée de barrières, entre lesquelles les animaux doivent passer, pour faciliter la tâche des employés de l'octroi. Les contrôles des anciens théâtres de Paris ne se trouvaient pas autrement agencés ; plus d'un gavroche se croirait à l'entrée des troisièmes du Cirque d'hiver, n'était l'immense place qui s'étend au delà des grilles et des barrières.

Le milieu de cette place est occupé par l'ancienne fontaine qui se dressait autrefois sur la place du Château-d'Eau. Construite sur les plans de l'ingénieur Simon Richard, elle avait été inaugurée le 15 août 1811. Elle faisait piètre figure à son premier emplacement, le déplace-

ment qu'elle a subi lui a été encore moins favorable.

Tout au moins n'a-t-elle plus des prétentions décoratives. On lui a trouvé un emploi plus utile ; elle sert quotidiennement d'abreuvoir aux bestiaux. Deux fois par semaine on la vide, le mercredi et le dimanche, c'est-à-dire la veille des jours de grand marché.

Ce sont des jours de tradition, antérieurs au marché de la Villette. Le lundi, les moutons affluent ; le jeudi, ce sont les bœufs et les porcs qui abondent.

Les animaux sont répartis entre trois vastes halles : le pavillon central s'aperçoit de la rue d'Allemagne, il est réservé aux bœufs et aux taureaux. Les halles situées à gauche et à droite de ce pavillon sont masquées par deux lourdes constructions servant de bâtiments administratifs. La halle de gauche est affectée à la vente des moutons et compte 27,000 places ; celle de droite est réservée à la vente des veaux et des porcs.

La plupart des animaux des diverses espèces sont vendus non par les éleveurs, qui éprouveraient souvent une trop grande difficulté à se déplacer, mais par des commissionnaires, avisés

la veille de chaque marché des arrivages qui leur sont destinés.

Il n'est pas un de nos lecteurs qui, en voyageant sur une grande ligne, n'ait remarqué ces trains de marchandises, composés en majeure partie de wagons de bestiaux, s'acheminant vers Paris à petite vitesse, ou stationnant pendant des heures sur une voie de garage.

Aux époques des envois par contrée, les éleveurs et les fermiers s'associent pour fréter un ou plusieurs wagons, dans lesquels ils enfournent le plus grand nombre possible d'animaux. Ces wagons, partis de petites localités, convergent dans chaque région vers une gare centrale, où les trains sont définitivement formés. Ces trains sont annoncés, la veille de leur arrivée à la Villette, par une affiche qui détaille leur composition.

Les bœufs et les vaches, en débarquant des wagons amenés sur l'embranchement du chemin de fer de ceinture, sont conduits directement dans des parquets où les employés de l'octroi procèdent à leur dénombrement. Les bestiaux sont ensuite remisés dans des étables où, pendant vingt-quatre heures, ils vont se refaire des fatigues du voyage.

Les moutons débarquent hors Paris à la gare de Pantin, d'où on les emmène dans de vastes étables situées sur le territoire de cette commune ainsi qu'au Petit et au Grand-Drancy.

Il se tient là un premier marché, où les commissionnaires se débarrassent principalement des animaux qui leur semblent de qualité inférieure.

C'est une chose des plus curieuses, des plus pittoresques, que ce débarquement des bestiaux, soit à la Villette, soit à Pantin.

A l'embranchement du chemin de fer de ceinture, l'activité est la plus fébrile. A peine un train est-il en gare, qu'un autre est signalé. Les voies manquent pour le garage ; il faut qu'en un clin d'œil les wagons soient débarqués.

C'est une profession que de débarquer les animaux pour les conduire dans les étables, et de là, le lendemain, sur le marché. Chaque commissionnaire a ordinairement un maître débarqueur attaché à son service. Celui-ci prend connaissance du nombre des animaux qu'il aura à conduire, et, suivant l'importance des arrivages, engage un ou plusieurs ouvriers spéciaux, dont chacun possède de grands chiens admirablement

dressés, sans lesquels il serait absolument impossible de venir à bout des animaux.

A peine descendus du train, où, pressés les uns contre les autres, les bœufs sont restés si longtemps dans une immobilité fatigante, il semble que ces animaux éprouvent le besoin de se dégourdir les jambes. A certains jours, c'est un sauve-qui-peut général, compliqué d'un vacarme assourdissant. Les mugissements, les aboiements, les appels, les jurons, tout cela se mêle de telle façon, qu'on jugerait le désordre inextricable.

Mais, les chiens sont là, galopant sur le flanc des bandes, mordant les jarrets d'un retardataire, happant le mufle des animaux en veine de courir la prétentaine. Peu à peu le troupeau se reforme, et, en bon ordre, escorté des chiens toujours aux aguets, gagne les étables pour attendre le marché du lendemain.

Le jour de la vente, dès six heures du matin, des voitures légères, attelées pour la plupart de très beaux chevaux, excellents trotteurs, commencent à sillonner la rue d'Allemagne. Les commissionnaires arrivent à cette heure matinale, et vont faire inscrire le nombre des animaux qu'ils présentent au marché. A sept heures,

la liste est close, on tire au sort entre les inscrits, qui, à tour de rôle, suivant l'ordre assigné par le hasard, choisissent les places qu'ils veulent faire occuper par leurs bestiaux, pour la mise en vente.

Cette mesure est très équitable, et cependant, elle ne satisfait pas toujours tout le monde. Qu'un marchand ne soit pas favorisé par le sort plusieurs jours de suite, il en témoignera sa mauvaise humeur d'une façon significative. Qu'un autre au contraire bénéficie d'une heureuse chance, ce sont aussitôt des tempêtes de récriminations. Tous savent bien que le tirage au sort des places se fait avec toutes les garanties possibles de loyauté, sous le double contrôle de la Préfecture de la Seine et de la Préfecture de Police ; mais à force de vivre au milieu du bruit, les marchands en deviennent bruyants. Le parler haut et le verbe franc, tels semblent leurs traits caractéristiques.

Nous allons pénétrer dans les diverses halles et les parcourir. Entrons d'abord dans le pavillon central, où la vente des taureaux commence à dix heures du matin, et celle des bœufs et des vaches à dix heures et demie.

Les taureaux sont amenés en voiture ; à défaut

ils ne peuvent circuler que solidement attachés derrière une charrette pour éviter les accidents. Il n'y en a jamais un très grand nombre, en comparaison du troupeau des vaches et des bœufs, qui compte ordinairement de 3 à 4.000 têtes. On les attache par bandes, la tête baissée, de façon à faire ressortir l'ampleur de la croupe de l'animal.

Les commissionnaires, après un coup d'œil jeté sur leurs animaux, pour voir s'ils se présentent bien, se rendent à la buvette, laissant aux marchands bouchers le temps de passer leur inspection. Ceux-ci, lorsqu'ils s'arrêtent devant un animal dont ils jugent l'acquisition possible, commencent par reconnaître sa race d'après sa taille, sa robe, son encornage ; puis, ils le palpent en divers endroits, pour constater le degré de son engraissement ; enfin, si cet examen minutieux répond à leurs désirs, ils regardent sur le côté droit de l'animal quelle est la marque du vendeur tracée à coups de ciseaux, en coupant le poil.

Vendeurs et acheteurs ne tardent pas à entrer en pourparlers.

— Qu'en donnez-vous ? fait le vendeur.

— Qu'en demandez-vous ? riposte l'acquéreur.

— J'en veux quarante-huit...

— Nous ne ferons pas d'affaires aujourd'hui, ça n'en vaut que trente.

Le vendeur hausse les épaules ; l'acquéreur poursuit son chemin ; tous deux savent parfaitement que les pourparlers ne sont pas rompus et qu'ils se retrouveront dans un instant à la buvette.

Le curieux, qui a entendu le singulier dialogue que nous avons rapporté, se demande ce que peut bien coûter ce bœuf, dont on demande 48 et dont on offre 30. C'est qu'en effet, il lui est assez difficile de deviner que la pistole de dix francs est demeurée la base des transactions du marché.

Les deux interlocuteurs de tout à l'heure ne tardent pas à reparaître ; devant l'animal, ils jaugent une dernière fois le rendement qu'il peut donner en viande. S'ils tombent d'accord, le vendeur tend la main :

— Tope !...

Une tape réciproque dans la main termine la conclusion du marché. Il n'y a pas à y revenir. D'ailleurs, la Villette est un marché franc, c'est-à-dire que si, par exemple, des bestiaux volés y étaient amenés et vendus, il n'y aurait

aucun recours possible contre l'acquéreur, ayant acheté de bonne foi, dans les formes ordinaires.

Le côté droit de l'animal portant les marques particulières du vendeur, l'acheteur trace ses initiales sur le côté gauche, toujours à coups de ciseaux. Quelquefois aussi le boucher marque *de chasse* l'animal, c'est-à-dire qu'outre ses initiales, il lui zèbre les côtes d'une grande raie oblique, qui a sa signification spéciale. Elle avertit le maître garçon de son échaudoir que parmi les bœufs achetés par le marchand boucher, ceux qui sont *marqués de chasse*, doivent être abattus les premiers.

La cloche, qui sonne les heures d'ouverture et de fermeture du marché, en se faisant entendre à deux heures et demie de l'après-midi, hâte les dernières transactions. Puis, les bœufs sont emmenés par bandes. On reconduit dans les bouveries ceux qui n'ont pas été vendus ; on emmène à l'abattoir ceux qui passent entre les mains des bouchers ; on pousse hors barrières ceux qui sont destinés à l'approvisionnement de la banlieue.

La vente des veaux et des porcs, bien que s'ouvrant à la même heure que celle des bœufs, se

termine une demi-heure plus tôt. Le parc spécial, qui est affecté aux veaux, dans la halle de droite, est certainement un des endroits les plus pittoresques du marché.

Les veaux y sont couchés sur de bonnes litières de paille. Tour à tour, on leur fait leur toilette. Des femmes les décrottent avec un couteau, les lavent avec une éponge ; et eux ont de comiques mutineries d'enfants gâtés qui ne veulent pas se laisser débarbouiller.

Quand leur toilette est terminée, on leur donne à boire en même temps qu'à manger, non pas seulement par crainte de les laisser jeûner, mais parce qu'il est nécessaire de les gaver, afin qu'ils présentent au toucher des acheteurs un estomac bien garni.

De grands tonneaux remplis d'eau tiède sont disposés à cet effet. On y délaie de la farine, puis on fait boire cette eau aux jeunes animaux au moyen de bouteilles en fer-blanc qu'on leur introduit dans la bouche. En Champagne et en Normandie, dans la Beauce et dans la Brie, c'est d'ailleurs ainsi qu'on élève les veaux ; seulement, au lieu d'eau tiède, c'est du lait qui sert à délayer la farine ; le tout est lié avec des œufs. On comprendra facilement que cette nourriture dé-

licate ait pour effet de rendre plus blanche et plus fine la chair de ces animaux.

Dans d'autres pays, aucon traire, tels que la Seine-Inférieure et l'Auvergne, on envoie de fort bonne heure les veaux au pâturage. Leur viande perd aussitôt de sa blancheur, et ils sont dépréciés.

Les veaux amenés quatre fois par semaine. les lundis, mardis, jeudis et vendredis, sont ordinairement âgés de trois à quatre mois. C'est le terme nécessaire, pour que la viande ait toute sa consistance. Mais, la hâte de la production abaisse fort souvent cette limite de temps. Les règlements de police défendent cependant de mettre en vente les animaux qui ne sont pas âgés d'un mois et demi.

Les porcs, qui partagent avec les veaux la halle de droite, sont infiniment plus bruyants que leurs compagnons. Il est quelquefois difficile de résister aux cris stridents, que leur arrachent les diverses opérations qu'ils doivent supporter.

La première est un lavage à grande eau. après lequel ils sont conduits l'un après l'autre au poids public, car ce sont les seuls animaux qui se vendent selon leur poids. Ces deux opérations terminées, ils ont affaire une première fois au

langueyeur, chargé par le vendeur de reconnaître sa marchandise.

Les maladies qui affligent le porc sont très nombreuses. La principale consiste dans les pustules que le porc a fort communément sur les muqueuses de la gorge. Chacune de ces pustules renferme le germe, ou, plus exactement, la tète d'un tænia. La mission du langueyeur est de signaler au vendeur ceux de ses animaux qui sont atteints de cette maladie, et en même temps d'en faire disparaître la trace, momentanément tout au moins, en crevant chaque pustule d'un coup de bistouri, pour extraire le germe qu'il contient.

Le langueyeur est reconnaissable, sur le marché de la Villette, à ce qu'il tient toujours en main un morceau de drap et un bàton. Pour accomplir son travail, il doit renverser le porc sur le flanc, lui ouvrir la bouche et l'empêcher de se refermer à l'aide de ce bàton.

Puis, l'acheteur passe, examinant chaque bête, recherchant les porcs manceaux ou normands et ceux de la vallée d'Auge, plaquant sa main sur le dos de chacun d'eux pour constater le degré d'épaisseur et de fermeté du lard. Les bons charcutiers ne prisent guère les porcs tout bouf-

fis de graisse, ils s'attachent surtout à ceux dont les membres leur semblent les plus fins et dont la tête est la plus petite. C'est en effet pour eux un indice certain que la charpente osseuse est très réduite et que l'animal est bien en chair.

Une fois vendus, les porcs sont langueyés à nouveau par les soins de l'acheteur, mais le vendeur a soin de ne livrer qu'à bon escient les animaux atteints de pustules. Ce sont en général des charcutiers étrangers à Paris et au département de la Seine qui s'en rendent acquéreurs, car ceux-là n'ont pas à redouter l'inspection des vétérinaires des abattoirs et la saisie de la préfecture de police.

La dernière opération que les porcs ont à supporter est celle de la marque au fer rouge, qui leur fait pousser des cris horribles, mais qui est indispensable pour que les animaux puissent être reconnus après toutes les préparations qu'ils vont subir aux abattoirs.

La halle qui fait pendant à celle des porcs et des veaux, de l'autre côté du pavillon central, n'est pas moins animée. Le marché s'y ouvre à midi et se termine à trois heures. Toute la matinée est consacrée au placement des moutons.

Les parcs qui doivent renfermer les animaux sont divisés au moyen d'échelles, formant entre elles d'étroits couloirs dans lesquels il s'agit de ranger les animaux côte à côte. Ce serait une besogne difficile, sans l'aide que les débarqueurs tirent de leurs chiens dont l'intelligence se manifeste de la façon la plus curieuse.

Ils commencent par chasser devant eux les moutons, de façon à faire entrer tumultueusement toute la bande dans le parquet, où ils doivent être alignés. Puis, au premier signal qui leur est donné par un coup de sifflet, ils font des bonds prodigieux, passant par-dessus les barrières, sautant sur le dos des moutons qu'ils foulent de leurs pattes nerveuses, happant au cou ceux qui prennent une fausse direction, mettant en quelques minutes le bon ordre dans cette masse grouillante et bêlante.

Quand les animaux sont rangés tant bien que mal, le maître débarqueur vient donner un dernier coup d'œil, passant en revue chaque file d'animaux. C'est alors qu'il lui est donné de prouver qu'il connaît réellement son métier. Il faut qu'il dissimule par un placement habile les animaux qui déprécient le troupeau par suite de leur infériorité. Ces derniers, il les encadre



LE MARQUEUR DE MOUTONS. (Page 53.)

habilement, de façon à ne pas attirer l'attention de l'acheteur.

D'ailleurs, au marché de la Villette, il est rare qu'on vende un mouton isolément. Les transactions portent sur des bandes de cent à deux cents têtes. Les évaluations se font en pistoles, comme pour les bœufs, seulement on compte les fractions en francs et en centimes. Il n'est pas rare d'entendre, au moment de la fermeture, le dialogue suivant :

— Vous avez vendu vos moutons ?

— Non, nous en sommes restés à cinquante centimes.

Cela signifie qu'entre les prix de l'acheteur et du vendeur il y avait un écart de cinquante centimes. Pour une tête, cela n'est rien ; pour deux cents, cela se chiffre par une différence sensible.

Cependant, quand l'acheteur a fini par se mettre d'accord avec son vendeur, on le voit promener autour de lui un regard investigateur, tandis qu'il s'écrie d'une voix retentissante :

— Ohé ! Plumet !...

A cet appel, ne tarde pas à paraître un individu, dont le couvre-chef est orné d'un énorme

plumet rouge, destiné à le faire reconnaître de loin au milieu de la cohue, qui anime la halle. Grâce à cet appendice baroque et à ses habits maculés de peinture, notre homme ferait assez bonne figure à la foire au pain d'épice dans un rôle d'anthropophage.

Cet individu, porteur de tout un appareil particulier, est un des *marqueurs* du marché. C'est lui qui trace, sur la laine des moutons, les initiales de leur nouveau maître, au moyen de couleurs d'aniline.

Les moutons ainsi marqués quittent le marché de la Villette, les uns pour gagner les bergeries des abattoirs, les autres pour être reconduits aux étables de Pantin, où ils attendront l'hécatombe finale, gorgés de nourriture et soumis en quelque sorte à une nouvelle période d'engraissement.

Avant son départ, chaque troupeau est l'objet d'une dernière transaction ; des mégissiers viennent acheter du vivant de l'animal les peaux rases ou en laine.

Certains marchands bouchers cependant passent des traités annuels avec de grands fabricants de cuir, auxquels ils s'engagent à livrer

toutes les peaux d'animaux immolés dans leurs échaudoirs.

Quel que soit l'animal abattu, bœuf, veau, porc, ou mouton, tout en lui trouve son utilisation, comme nous le verrons plus loin.

V

LES ABATTOIRS

Anciens abattoirs. — A la Villette. — Les échaudoirs. — Chevillards et étaliers. — Les tueurs. — Le corbillard. — Les procédés d'abatage. — La masse et la bouterolle. — Les lévites. — Les buveurs de sang. — La cure de Mlle Mauri. — L'appareil Bruneau. — Le mignard. — Défis sauvages.

L'établissement d'abattoirs publics à Paris ne remonte en principe qu'à l'année 1807. Mercier, dans son *Tableau du Paris* d'il y a un siècle, nous apprend que la ville n'était qu'une vaste tuerie, à cette époque. Chaque boucher tuait, non pas même chez lui, mais dans la rue, où le sang ruisselait de la façon la plus épouvantable et la moins hygiénique. Suivant sa propre expression, on marchait dans le sang « qui se caillait sous vos pieds et rougissait vos souliers ».

Commencés en 1808, les bâtiments des premiers abattoirs ne purent être achevés et livrés au commerce de la boucherie qu'en 1818. On en comptait cinq, dont deux subsistent encore au-

jourd'hui : ce sont les abattoirs de Grenelle et de Villejuif, conservés dans l'intérêt des habitants de la rive gauche. Les abattoirs du Roule, de Montmartre et de Popincourt, situés sur la rive droite, sont supprimés et démolis.

En 1848, deux autres abattoirs, affectés au commerce de la charcuterie, ont été mis en exploitation ; ce sont les abattoirs des Fourneaux, et de Château-Landon. Le premier est encore ouvert aujourd'hui ; le second a été fermé en 1874, quand on a créé à la Villette des ateliers spéciaux d'abatage pour les porcs.

Ainsi, aujourd'hui, on compte un grand abattoir central sur la rive droite, et sur la rive gauche, trois abattoirs de moindre importance. Mais, cette situation ne va pas tarder à être modifiée ; les trois abattoirs de la rive gauche vont disparaître pour faire place à un abattoir central, créé sur le modèle de celui de la Villette.

Ceux qui existent aujourd'hui sur la rive gauche ont le désavantage de n'être pas reliés directement aux voies ferrées qui amènent les bestiaux. Un seul prospère, l'abattoir des Fourneaux que sa proximité des gares de l'Ouest et d'Orléans met en communication directe avec les pays d'élevage.

L'abattoir central de la rive gauche sera établi dans le voisinage de la gare Montparnasse, le long de la ligne de Bretagne et le long du chemin de fer de ceinture. Son organisation sera calquée sur ce qui existe à la Villette, aussi ne nous occuperons-nous que de ce dernier.

Séparé du marché aux bestiaux par le canal de l'Ourcq, l'abattoir de la Villette s'étend jusqu'à la rencontre de la rue de Flandre, sur une superficie de vingt et un hectares. Deux ponts jetés sur le canal, auxquels on accède par des rampes, servent au passage des animaux de l'un dans l'autre.

Les bâtiments qui couvrent l'énorme superficie de cet abattoir, peuvent se diviser en cinq catégories différentes.

D'abord les bâtiments administratifs, qui contiennent les postes des employés de l'octroi, des gardes municipaux, des gardiens de la paix, des pompiers, les bureaux des inspecteurs de la boucherie, du syndicat des marchands bouchers. etc.

En second lieu, des bouveries, des bergeries et des porcheries, dans lesquelles les animaux attendent le moment d'être conduits aux ateliers d'abatage, qui forment la troisième catégorie.

Enfin, on compte des bâtiments spéciaux pour

la tuerie et la préparation des porcs, et en dernier lieu, de véritables usines, où sont préparés tous les abats sur lesquels porte le commerce de la triperie.

Des deux premières catégories, bâtiments administratifs et étables, il n'y a rien d'intéressant à dire. Arrivons de suite aux ateliers d'abatage. Ces ateliers, au nombre de vingt-trois, sont des cours vitrées, comprises entre deux corps de bâtiment. Sur ces cours, de nombreuses portes viennent ouvrir; chacune donne accès dans un *échaudoir*, local servant de magasin aux marchands bouchers, dans lequel les animaux abattus et dépecés, sont pendus en attendant la pratique.

La plupart de ces échaudoirs sont occupés par des *chevillards*, marchands bouchers dont la spécialité est d'acheter des animaux sur pied pour les abattre et les revendre, en gros ou en demi-gros, aux *étaliers*, c'est-à-dire aux bouchers établis dans Paris.

Chaque échaudoir possède une équipe de tueurs composée de cinq individus. L'équipe est commandée par un maître garçon, très chèrement payé, et fournissant la plupart du temps le reste du personnel.

Après lui, viennent le second et le troisième garçons plus spécialement chargés de la tuerie des animaux. Le quatrième garçon porte le nom de *baladeur;* c'est lui qu'on envoie chercher les animaux pour les conduire à l'abatage.

Le cinquième garçon est le *dégraisseur* qui s'occupe de retirer du corps de l'animal, une fois éventré, tous les déchets de suifs renfermés dans un coffre, nommé le *corbillard*, jusqu'au moment où on vient les enlever pour la fonte.

Tous ces tueurs se distinguent par des sobriquets, tels que *Coriace, Caboche, l'Araignée*, etc.

Ce n'est point leur seule bizarrerie; ils semblent affecter des allures spéciales, quand, abandonnant pour un instant l'abattoir, pendant les heures de tuerie, ils traversent la rue de Flandre pour se rendre dans les débits environnants.

Ils marchent pesamment, les pieds chaussés de gros sabots, et le bas des jambes serré par un tortil de paille: un tablier maculé de sang leur couvre la poitrine, tandis qu'à leur côté pend la *boutique*, sorte d'étui triangulaire en bois, dans lequel sont rangés six couteaux aux lames courtes, mais affilées.

Le lendemain des jours de marché à la Villette, c'est jour de tuerie aux abattoirs. Les

mêmes cours vitrées servent à l'abatage des bœufs et à l'égorgement des moutons et des veaux.

Bien que la distance qui sépare les étables des cours de travail soit très courte en réalité, les animaux destinés au sacrifice n'en mettent pas moins le plus grand temps possible à la parcourir. Une odeur de sang leur arrive, qui les rend méfiants et inquiets. Il semble qu'ils aient conscience du sort qui les attend. Après être sortis de l'étable d'assez bonne grâce, bientôt les bœufs se rebiffent, ils ruent, ils s'acculent dans les angles; des deux garçons bouchers qui les conduisent, l'un tire l'animal par les cornes et l'autre par la queue, pendant qu'un terrier ou un dogue lui mord les jarrets.

Enfin, le bœuf finit par être amené dans la cour vitrée; au sol de cette cour, dallée en ciment de Portland, des anneaux se trouvent fixés à l'entrée de chaque échaudoir; on y passe la corde qui s'enroule autour des cornes du bœuf, de manière à tenir baissée la tête de l'animal. Quand, en outre, on lui a attaché les pieds de devant, de façon à pouvoir le maintenir ou à lui faire perdre facilement l'équilibre, il n'y a plus qu'à le tuer.

C'est le soin du second garçon, qui peut user

de plusieurs procédés : d'abord l'abatage par la *masse*, qui nécessite une force peu commune et qui ne donne pas toujours de bons résultats.

En second lieu, le tueur peut *énerver* l'animal tout comme une *spada* dans une course espagnole. Avec un poignard, il lui sectionne la moelle épinière au-dessus du crâne. On conçoit qu'il faille une grande adresse pour ce mode d'opération. C'est un procédé en honneur dans le midi, mais on n'y a recours que très rarement à Paris.

Le procédé généralement employé est l'abatage au moyen du *merlin anglais*, dont l'usage remonte à une quinzaine d'années. Ce merlin appelé *bouterolle*, est une sorte de marteau, dont une des extrémités en fer est allongée de manière à presenter une tige ronde, formant emporte-pièce.

Le tueur frappe l'animal au milieu du front. Pendant quelques secondes, le bœuf chancelle comme s'il était ivre; une tache rouge apparaît à son crâne: il souffle bruyamment et tombe sur les genoux, en même temps que des filets de sang ruissellent de ses nasaux.

Pour hâter sa mort, le tueur prend une baguette de jonc et l'introduit dans le crâne par

l'orifice creusé par la bouterolle. Alors, l'animal roule à terre foudroyé, et une convulsion terrible secoue une dernière fois son corps.

Parfois, il arrive que le marteau du tueur porte mal ; dans ce cas, l'animal, excité par la douleur, se démène furieusement pour briser ses entraves, jusqu'à ce que les gardes municipaux viennent l'achever à coups de fusil.

C'est seulement lorsque l'animal est mort qu'on le saigne : l'égorgement des bœufs vivants n'est pratiqué que par la boucherie israélite, qui possède une organisation absolument spéciale, et se trouve sous la dépendance directe du Consistoire de Paris.

Le service de la boucherie israélite est dirigé à l'abattoir par un contrôleur ayant sous ses ordres des *schohtims* ou sacrificateurs qu'à la Villette on appelle tout simplement des *lévites*. On en compte cinq ordinairement.

Quand un marchand boucher destine un animal à la boucherie israélite, il en fait déclaration au contrôleur, qui lui délègue un *schohet* pour l'égorgement suivant les rites. L'animal a les quatre pieds attachés au moyen de cordes qu'on enroule sur le treuil de l'échaudoir. Celui-ci étant mis en mouvement, le bœuf ne tarde pas à perdre



LE TUEUR DE BŒUFS AUX ABBATOIRS. (Page 63.)

l'équilibre; il roule sur le flanc et se trouve solidement maintenu dans cette position.

Le schohet passe l'ongle sur le fil de son glaive, afin de constater qu'il n'est pas ébréché. Un des cas d'impureté signalé par le *Lévitique* est en effet la coagulation du sang au cœur. Or, cette coagulation ne peut se produire que si l'animal s'effraie au moment de l'égorgement. La croyance des israélites est précisément que la moindre entaille au glaive du schohet est de nature à effrayer le bœuf et par suite à le rendre impur.

Tandis qu'un garçon de l'échaudoir ramène la tête de l'animal en arrière, le sacrificateur s'avance, en récitant mentalement une prière, et tranche d'un seul coup la gorge de la victime. Puis, le schohet se relève et passe à nouveau l'inspection de son glaive pour bien constater qu'aucune entaille ne lui a été faite, car ce serait l'indice qu'il aurait atteint la colonne vertébrale, ce qui constitue un nouveau cas d'impureté pour la viande.

Pendant que le schohet s'éloigne pour aller accomplir un nouveau sacrifice, le bœuf égorgé fait des efforts terribles pour se dégager. Roulant des yeux énormes, la langue pendante, il

lutte avec une énergie désespérée contre la mort qui vient lentement, à mesure que le sang s'écoule par la plaie béante. Un râle effroyable sort de sa gorge ouverte ; c'est un bruit de soufflet, quelque chose même comme un bruit de corne. Ce spectacle est si pénible à contempler que les garçons des échaudoirs, tout habitués qu'ils sont aux scènes de tuerie, ne peuvent quelquefois s'empêcher, en dépit de tous les rites, d'abréger l'agonie de la victime en saisissant une masse pour l'en frapper.

C'est surtout aux alentours des échaudoirs, où a lieu habituellement l'égorgement suivant la méthode israélite, qu'on constate la présence des buveurs ou des buveuses de sang. Il est des malheureux que leur état d'anémie réduit à aller faire une cure à la Villette comme d'autres se rendent à Vichy ou à la Bourboule.

Ils viennent chaque jour boire leur verre de sang réglementaire. On leur choisit les plus beaux bœufs, et, à quelques pas des cours de travail, ils attendent, en détournant les yeux, que le garçon leur apporte dans un verre le premier flot de sang qui a jailli de la gorge de l'animal.

Les premiers jours, la répulsion est vive ; cette idée de tremper ses lèvres dans ce sang,

d'où monte une buée chaude et fade, soulève le cœur des plus courageux ou des moins difficiles. Peu à peu, cependant, les malades s'y font aisément ; la traversée des abattoirs ne leur inspire plus la même appréhension ; ils en arrivent à boire leur verre de sang comme si ce n'était plus qu'un verre de lait.

Les abattoirs de la Villette ont vu s'opérer une cure bien autrement curieuse, il y a quelques années. La malade était Mlle Rosita Mauri, qui, en tombant malheureusement, s'était donnée une entorse. Une foulure pour une danseuse, c'est pis qu'un enrouement pour un ténor. Le foyer de l'Opéra en fut tout bouleversé. La charmante ballerine ne savait à quel médecin se vouer, quand un vieil habitué de l'Opéra, qui avait été jadis témoin d'un pareil accident survenu à Fanny Essler, s'en fut la trouver.

— Si vous voulez m'écouter, lui dit-il, vous serez guérie en peu de temps. Je connais un traitement infaillible, seulement... il n'est pas agréable à suivre.

— Je suis prête à tout, déclara Mlle Mauri en fixant des regards suppliants, mais en même temps légèrement inquiets, vers ce sauveur inespéré.

— Voici le traitement que vous allez suivre ;

ne m'interrompez pas et surtout ne vous effrayez pas; chaque matin vous vous ferez porter dans un coupé bien clos, qui vous conduira à la Villette... aux abattoirs...

— Aux abattoirs !

— Laissez-moi achever... Vous demanderez à un boucher de faire égorger devant vous un veau, et vous tremperez votre pied dans ses entrailles chaudes.

Mlle Mauri eut un haut-le-corps, quand son fervent admirateur eut achevé ses prescriptions. On eut toutes les peines du monde à vaincre sa répugnance et à la décider à se laisser conduire à la Villette. Enfin, s'armant de courage, elle s'y rendit un matin. Ce courage l'abandonna à la vue du jeune veau qu'on allait sacrifier.

L'aspect du tueur, son grand couteau, les apprêts de l'égorgement, tout cela l'épouvanta au dernier point. Elle supplia qu'on fît grâce à l'animal, dont elle ne voulait point causer la mort. On eut beaucoup de peine à lui faire entendre que de toutes façons la dernière heure de ce veau était venue et que la seule façon de lui sauver la vie était de l'acheter vivant et de l'emporter chez elle. Autrement l'animal était sacrifié à l'appétit féroce des Parisiens.

Cependant, devant la perplexité de Mlle Mauri, on imagina de recourir à un moyen terme. Le jeune veau, dont la gentillesse avait attendri la malade, fut ramené à l'étable. On lui en substitua un autre, tandis qu'on tendait un drap à l'entrée d'un échaudoir pour dissimuler à l'impressionnable artiste la scène de tuerie qui allait avoir lieu.

Les prescriptions du vieil habitué de l'Opéra ont fait merveille. Les *pointes* de Mlle Mauri n'ont jamais été l'objet de plus vifs applaudissements qu'aujourd'hui.

Revenons aux divers procédés d'abatage. Le plus expéditif et le plus sûr est sans contredit celui qui a été imaginé par un marchand boucher de la Villette, M. Bruneau. Il a lieu au moyen d'un appareil qui porte le nom de son inventeur. C'est un masque de cuir, qui se place sur la tête de l'animal et qui porte en son centre une tige de fer analogue à celle du merlin anglais. Cette tige s'enfonce dans le crâne par un coup de marteau sans déviation possible. On la retire pour passer la baguette de jonc qui suffit à arrêter les mouvements convulsifs de l'animal abattu.

C'est par égorgement qu'on tue les veaux, et

aussi les moutons. La grande difficulté pour ceux-ci consiste à les amener de la bergerie dans les cours de travail. Coups de fouet et morsures de chiens ne donneraient pas un grand résultat; où la force leur fait défaut, les garçons bouchers remédient par la ruse.

Les maîtres garçons possèdent à cet effet un mouton dressé qu'on nomme le *mignard*. On introduit le traître au milieu du troupeau, et, quand le moment est venu, le mouton prend la tête, suivi de tous les autres, sans aucune défiance. Le troupeau est ainsi conduit jusqu'à l'entrée de la cour de travail, où on *l'entonne*, c'est-à-dire qu'on l'y fait rentrer précipitamment en cernant la bande et en la poussant à grand renfort de coups de bâton. D'autres fois, les garçons bouchers prennent comme mignard un mouton du troupeau qu'ils tiennent en laisse et dont ils se font suivre docilement au moyen de quelques friandises.

L'un après l'autre, les moutons sont saisis, couchés sur un étal à claire-voie. Le tueur leur ouvre la gorge, en renversant d'un coup sec la tête en arrière, de façon à trancher la moelle épinière. Les tueurs de moutons opèrent ainsi leur travail avec une célérité incroyable. Quelques

minutes suffisent pour l'égorgement d'une bande entière.

Certains bouchers poussent même cette célérité un peu trop loin. Ils se défient mutuellement, chacun se faisant fort d'abattre et de préparer le plus grand nombre d'animaux dans un temps donné. Il arrive alors qu'ils se mettent à dépouiller les moutons en leur coupant les pattes, tandis que leur agonie n'est pas encore achevée.

VI

LA BOUCHERIE

Le brochage et l'habillage. — Viande Kascher ou Tarref. — Le schomet et les borschers. — Les catégories de bouchers. — Blouses-bleues et casquettes-à-ponts. — La Tremblante. — La Criée des Halles. — Le numérotage des viandes.

La tuerie terminée, il s'agit de *parer* les animaux abattus, de les *habiller* pour employer une autre expression consacrée.

Quand le bœuf a été *foulé*, c'est-à-dire quand son corps a été pressé de façon à faire écouler tout le sang, on coupe les pieds de l'animal; puis, on passe au *brochage*. Cette opération consiste à introduire de l'air au moyen d'un fort soufflet entre la chair et la peau de l'animal, de façon à ce que cette dernière puisse s'enlever facilement.

Les cornes sont brisées, la tête est ouverte pour en extraire la cervelle, que les garçons placent dans des boîtes à compartiments. Le bœuf

une fois vidé, dépouillé et dégraissé, est suspendu dans l'échaudoir à de fortes chevilles, pour permettre aux maîtres garçons d'achever l'habillage.

Nous ne les suivrons pas dans ce travail spécial, qui consiste à donner à la marchandise l'aspect le plus appétissant.

Quelques-uns d'entre eux exécutent avec une sûreté de main remarquable des dessins et des figures sur le dos des animaux, qu'ils ont barbouillé de sang au préalable. Avoir son portrait reproduit à la sanguine sur l'échine d'un mouton, c'est bien en vérité le comble de la popularité.

Le travail de l'échaudoir est ordinairement fini au commencement de l'après-midi, tout entière consacrée à la vente. Les *étaliers* s'en vont d'échaudoir en échaudoir chercher les morceaux qui leur conviennent. C'est aussi le moment où les inspecteurs de la boucherie attachés à la préfecture de police font leurs tournées et pratiquent leurs saisies.

Ces saisies montent annuellement à cent cinquante mille kilogrammes environ. La viande par trop insalubre est arrosée de désinfectants et détruite. Celle qui est encore utilisable, est en-

voyée au Muséum d'histoire naturelle pour la nourriture des animaux de la ménagerie.

La boucherie israélite est en outre soumise à une inspection particulière faite par le sacrificateur qui a abattu l'animal. Cette inspection porte sur les os qui ne doivent avoir aucune fracture même la plus légère, sur l'estomac qui ne doit contenir aucun symptôme maladif, sur la rate, le poumon, etc.

Si nul indice d'impureté n'est relevé par le schohet, la viande est dite *kascher* c'est-à-dire bonne; dans le cas contraire, elle est *tarref* (mauvaise). L'animal accepté pour la boucherie israélite porte alors un double cachet, celui du contrôleur où se trouve gravé le nom du grand rabbin en hébreu et celui du sacrificateur avec son nom et la date du jour où l'animal a été saigné. Le schohet marque en outre cette date sur la poitrine et le plastron, en se servant de la pointe d'un couteau.

Là ne s'arrête pas cependant la surveillance exercée par le Consistoire. Chaque boucherie qui veut débiter de la viande israélite doit en obtenir l'autorisation. Le Consistoire délègue dans la boucherie dûment autorisée un surveillant nommé le *schomet*, qui constate chaque jour

que les animaux vendus portent bien les cachets réglementaires et qui, en outre, est chargé d'achever de purifier l'animal.

Cette purification s'opère en ôtant les veines de tous les morceaux achetés par la clientèle israélite. La viande doit être livrée au client scellée par le schomet d'un cachet à la cire.

Enfin le Consistoire nomme dans Paris des *borschers*, surveillants généraux à chacun desquels est attribuée une zone spéciale dans le ressort de laquelle ils inspectent les boucheries. Tous les agents de ce service sont payés par le Consistoire, qui perçoit une taxe sur les marchands bouchers en gros ou en détail.

La redevance payée pour l'égorgement d'un bœuf est de 1 fr. 25 ; elle est de 0 fr. 25 pour un veau ou mouton.

Revenons-en aux étaliers que nous avons laissés aller d'échaudoir en échaudoir à la recherche de l'approvisionnement qui leur est nécessaire. On pourrait presque les diviser suivant l'heure à laquelle ils arrivent faire leurs achats. Les bouchers des grands quartiers, ceux qui ont besoin d'être pourvus de marchandise de première qualité, n'attendent point que les plus belles pièces soient vendues pour faire leur

apparition à la Villette. On les y voit dès le commencement de l'après-midi, achetant même au-dessus des cours.

Les bouchers des quartiers commerçants viennent plus tard. Ce sont eux qui enlèvent la viande de bonne qualité, mais ordinaire. Quand le soir arrive, les bouchers des faubourgs, approvisionnant les quartiers ouvriers, n'ont plus l'embarras du choix. Ils achètent ce que les autres n'ont pas voulu.

Après avoir fait ses acquisitions, chaque boucher marque d'un signe particulier les pièces qu'il a achetées. La livraison lui est faite à domicile par des meneurs de viande. Plusieurs centaines de voitures circulent nuit et jour dans Paris pour porter la viande de boucherie, des abattoirs à chacun des étaux qui se répartissent dans Paris au nombre de 1,860 environ.

Les meneurs de viande sont surnommés *les blouses-bleues.*

La plupart habitent hors Paris, aux Quatre-Chemins, sur le territoire de Pantin. C'est grâce à leur présence dans ces parages que ce carrefour des Quatre-Chemins, où abonde une population d'étrangers et de rôdeurs, jouit d'une tranquillité relative. Les rixes sont toutefois fré-

quentes entre les blouses-bleues et les casquettes-à-ponts.

Il y a quelques années ces rixes ont même pris un caractère épique. Entre le chemin de fer de ceinture et la barrière de l'octroi, dans l'enceinte de Paris, il existe un espace libre de cinquante mètres environ. Là sont élevées, se faisant face, deux hautes maisons, dont l'une, entièrement adossée au talus du chemin de fer, est surnommée la *Tremblante*, à cause des trépidations de ses murs chaque fois qu'un train passe.

Au rez-de-chaussée de ces deux maisons se trouvent les boutiques de deux marchands de vin. Quand les rôdeurs venaient chez l'un, les bouchers allaient chez l'autre, et réciproquement. Un jour, les deux camps finirent par en venir aux mains. La rencontre eut lieu hors barrière, dans l'énorme terrain vague qui représente la zone des fortifications. Pendant plusieurs jours, la bataille s'engagea chaque soir, sauvage et sanglante, sans donner pourtant des résultats décisifs. Le terrain ne restait à aucun des deux camps.

Cependant, la préfecture de police. voyant faire aux bouchers de si bonne besogne, vint leur prêter main-forte, et les chasses à l'homme,

qui eurent lieu pendant quinze jours dans les fossés des fortifications, eurent pour résultat de pacifier ces parages et de permettre aux paisibles maraîchers, se rendant aux Halles pendant la nuit, de sommeiller doucement sur leurs charrettes, sans crainte de les voir alléger sensiblement pendant la route.

En dehors des animaux venant des abattoirs, Paris reçoit une assez grande quantité de viande de boucherie de la province et même de l'étranger. Des wagons entiers amenant des moutons tout débités commencent à arriver chaque semaine à la gare du Nord, où les bouchers prennent l'habitude de se rendre directement pour faire leurs achats. Un marché aux veaux a, de même, tendance à s'établir à la gare de Bercy, sur la ligne P.-L.-M.

A la gare du Nord, les moutons arrivent d'Allemagne ou d'Autriche. Les wagons qui les renferment sont aménagés d'une façon tout à fait spéciale : chacun d'eux possède une double enveloppe percée par endroits de volets à claire-voie. Pendant la marche du train, l'air s'engouffre dans le wagon et circule autour d'un réservoir rempli de glace.

Grâce à ce procédé, on obtient dans les wa-

gons une température très basse, qui permet de maintenir la viande dans un parfait état de conservation.

La viande abattue, provenant de l'extérieur, est envoyée aux Halles pour être vendue à la criée. La majeure partie des envois provient de bouchers de la province, qui, n'ayant pas la vente d'un animal tout entier qu'ils viennent d'abattre, envoient les meilleurs morceaux à la criée des Halles. L'attraction qu'exerce le marché de Paris sur les producteurs est d'ailleurs telle qu'on reçoit couramment aux Halles des viandes de la Plata et de la Nouvelle-Zélande.

Mais il faut reconnaître qu'une bonne partie de l'approvisionnement de la criée des Halles provient des abattoirs mêmes de Paris ou des bouchers établis dans les divers arrondissements.

A la Villette, les marchands bouchers ne peuvent vendre que des moutons entiers, des veaux entiers ou des moitiés de bœufs. Aux Halles, au contraire, la viande est débitée pour être vendue en demi-gros par lots d'un poids minimum de 7 kilogrammes.

Les pièces arrivent entières. Ce sont les forts qui les déchargent, en ayant soin de préserver leur cou au moyen d'un couvre-nuque, pour

prévenir tout danger d'infection dans le cas où la viande serait charbonneuse. Chaque pièce est marquée d'un numéro d'ordre à son entrée dans le pavillon de vente.

. La pièce ainsi marquée est ensuite détaillée par un coupeur, qui, sur chaque morceau qu'il fait, reproduit le numéro d'ordre appliqué par le fort avant le dépeçage. Cette mesure a pour effet de faciliter la surveillance des inspecteurs chargés de contrôler la qualité des marchandises.

Une pièce de viande a reçu le numéro 50, par exemple, tous les morceaux qui en sont tirés portent ce même numéro. Si l'inspecteur du marché constate qu'un de ces morceaux est malsain, immédiatement on recherche et on saisit tous les autres morceaux timbrés de ce numéro 50. Rien ne peut donc échapper à l'inspection qui est complétée depuis quelques mois par la création d'un laboratoire de micrographie, où les viandes suspectes sont soigneusement examinées.

Le marché des Halles est surtout fréquenté par les traiteurs ou restaurateurs et les économes de pensions ou de congrégations. C'est aussi l'exutoire par lequel les bouchers parisiens écoulent les parties de viande qu'ils ne sauraient

vendre. À vrai dire, c'est plutôt un échange qui s'opère entre eux.

Dans tel quartier, la clientèle se nourrit plutôt de côtelettes ou de biftecks ; dans tel autre, le filet fait prime ; ailleurs, c'est l'entrecôte. Dans les faubourgs, c'est prodigieux ce qu'on mange de gigots aux jours de grandes fêtes et surtout au jour de l'an. La criée des Halles sert donc à contenter tout le monde, et le boucher, et la clientèle.

VII

CHARCUTIERS ET TRIPIERS

Charcuitiers et saulcisseurs. — La foire aux jambons. — Mortification des fidèles. — Le pain d'épice et le bric-à-brac. — La roue. — Le partage de la soie. — Les concours de charcuterie. — Les tripiers. — Préparation des pieds de mouton. — L'échaudage des têtes de veaux. — Les abats du bœuf. — L'utilisation du sang.

Les bouchers ont formé de tous temps à Paris une corporation puissante. L'histoire nous a conservé le souvenir de la part sanglante qui leur revient dans la lutte des Armagnacs et des Bourguignons, se disputant Paris. La tour Saint-Jacques, reste vénérable de l'église Saint-Jacques-la-Boucherie, est comme un témoignage présent de la puissance et de la richesse de cette ancienne corporation.

C'étaient eux primitivement qui étaient chargés de la vente de la viande de porc. En 1475 seulement, apparaît un édit de la prévôté de Paris instituant et réglementant les *charcuitiers*

et *saulcisseurs*. Les marchands privilégiés désignés dans cet acte, devaient acheter la viande de porc aux étaux des bouchers et ne pouvaient ni vendre leurs produits pendant les jours d'abstinence, ni même exercer leur profession depuis le 15 septembre jusqu'au carême.

Ce n'est qu'un demi-siècle plus tard que le commerce de la charcuterie fut émancipé de la servitude dans laquelle le tenait la boucherie. Le 18 juillet 1513, le roi Louis XII, prenant en considération les doléances des charcutiers et le bien-être du menu peuple, permit à ces commerçants d'acheter sur tous les marchés de Paris ou de province des porcs vivants, pour en débiter la chair crue ou cuite.

Néanmoins, l'autorité royale ne négligea pas de mortifier ses sujets, pour la plus grande gloire de la religion et aussi pour le plus grand profit des églises et du clergé, au moyen de la viande de porc. Afin de rendre plus méritant encore le jeûne des fidèles se rendant aux offices durant la semaine sainte, on laissait les charcutiers de Paris ou des environs s'établir sur les parvis des églises, de telle façon que les fidèles étaient obligés de passer le long des boutiques. La vue de ces viandes appétissantes, dont l'usage était

prohibé, avait pour objet de rendre le carême plus rigoureux à observer.

C'est surtout au parvis Notre-Dame que se tenait la grande foire des charcutiers. Elle s'y tint au moins quatre cents ans, mais il est juste d'ajouter qu'au dix-septième siècle déjà certains auteurs déclaraient qu'on ne savait jusqu'à quelle époque il fallait en faire remonter l'origine.

Malgré les changements de temps, de régime, et de mœurs, la foire aux jambons a subsisté. Depuis le commencement de notre siècle elle a été successivement transférée : en 1813, sur le quai de la Vallée ; en 1832, dans l'intérieur du marché aux fourrages de l'ancien faubourg Saint-Martin ; en 1835, au pourtour extérieur de l'entrepôt des Marais du côté de l'hôpital Saint-Louis ; en 1840, sur le boulevard Bourdon ; finalement en 1869, au boulevard Richard-Lenoir, son emplacement actuel.

La foire aux jambons est maintenant en décroissance, par suite de la facilité qu'ont les consommateurs de s'approvisionner à bon compte chez les charcutiers. Peut-être disparaîtra-t-elle un jour, — ce qui est d'ailleurs assez problématique ; — en tous cas nous lui devrons deux

autres foires qui ne semblent pas devoir lasser avant longtemps la faveur du public.

La première est la foire au pain d'épice, qui a commencé fort modestement à l'entrée de la place de la Bastille et le long des bâtiments du Grenier d'abondance, remplacés aujourd'hui par un des plus grands dépôts de la Compagnie générale des omnibus. En outre, la foire aux jambons a donné naissance à une seconde foire qui ne fera que grandir : celle du bric-à-brac.

Les baraques, dans lesquelles s'installent les charcutiers pendant les trois jours de la semaine sainte consacrés à la vente, sont rangées sur deux files. A gauche, en partant de la Bastille, ce sont les marchands de Paris, occupant ces petites boutiques qui servent, au moment du nouvel an, à exposer les merveilles d'élégance ou les étonnantes trouvailles que l'industrie parisienne destine aux étrennes. A droite, figurent les marchands des départements, qui, pour rien au monde, n'accepteraient d'être placés sur la gauche, bien que leurs baraques soient moins confortables, étant composées seulement d'un assemblage de quelques planches, recouvertes d'une bâche goudronnée. Ces charcutiers de province possèdent en effet une clientèle invariable

qui ne consentirait pas à aller rendre visite aux boutiquiers du côté gauche.

Les charcutiers parisiens ont constitué un syndicat pour l'exploitation de l'abatage des porcs. Nous ne parlerons pas ici de l'abattoir des Fourneaux, qui va prochainement disparaître ; ce que nous dirons d'ailleurs de l'abattoir spécial de la Villette peut s'appliquer à ce dernier, comme dans l'avenir, cela s'appliquera évidemment à l'établissement central de Montparnasse.

L'abattoir des porcs à la Villette est une grande rotonde partagée, du point central, en sections disposées en éventail. L'extrémité la plus étroite, tournée vers le centre, donne accès dans chaque section, clôturée par une grille. Les porcs y sont amenés par groupes de huit, choisis autant que possible par grosseur égale.

L'abatage est opéré par un personnel spécial dirigé par un maître tueur. Ses aides assomment les animaux au moyen d'un lourd maillet, emmanché au bout d'un long bâton. Dès qu'ils sont étourdis et qu'ils ont roulé sur le flanc, les porcs sont saignés ; leur sang est recueilli par des femmes qui tendent des poêles en fer sous la gorge béante de l'animal. Chaque poêle une fois pleine, est vidée dans un large baquet appelé

roue où, on l'agite précipitamment avec un bâton pour l'empêcher de se coaguler. Ce sang doit être livré aux charcutiers, pour la fabrication de leurs boudins, à raison de trois litres et demi par tête de porcs abattus.

Quand le porc est saigné, on lui arrache ses soies en les entortillant autour d'un crochet ; elles servent à fabriquer des brosses et des pinceaux. Ces soies appartiennent soit au charcutier s'il se les réserve expressément, soit aux garçons de l'abattoir s'ils ont été chargés de l'habillage complet de l'animal.

Le règlement général élaboré par le syndicat de la charcuterie, porte un article ainsi conçu :

Art. 53. — Tout garçon d'abattoir faisant partie du personnel, après trois mois au moins de service continu, aura droit par parts égales au partage de la soie, par douzièmes dans la proportion de la durée de ses services.

Les soies arrachées, chaque porc est ensuite flambé sur une litière de paille, à laquelle on met le feu. Lorsque plusieurs de ces bûchers sont allumés, la rotonde noire et enfumée prend un aspect fantastique. Sa toiture très élevée est aménagée en forme de cheminée, par où s'échappent des colonnes de fumée qui, sans un

appel d'air puissant, rendraient impossible le séjour dans la rotonde pendant cette opération.

Au bout de quelques minutes, le feu s'éteint et les porcs apparaissent, mais si noirs, qu'on les croirait carbonisés. Chacun d'eux est alors placé sur un chariot roulant sur voie ferrée qui amène l'animal dans un vaste bâtiment nommé le *pendoir*. Ce pendoir est divisé par de longues rangées de chevilles auxquelles on suspend les animaux. Chaque porc est ensuite gratté, vidé et habillé.

La plupart des charcutiers de Paris font tuer pour leur propre compte ; néanmoins, il existe à la Villette des marchands en gros qu'on nomme des *gargots*. Le nombre des porcs abattus à Paris est d'environ 260,000, dont 160,000 à la Villette et 90 à 100,000 sur la rive gauche.

Les préparations de la charcuterie sont multiples, il n'y entre pas que du porc, on le sait. Sans parler du veau piqué, des terrines de lièvre, des pâtés de foie gras, beaucoup de saucissons se fabriquent avec de l'âne ou du cheval ; la galantine se fait dans les règles au moyen d'une dinde désossée, mais on la remplace par du veau, ce qui est plus économique.

Le commerce de la charcuterie de Paris se

montre très fier de l'habileté professionnelle de ses membres. Chaque année des concours sont organisés pour la mettre en relief. Le plus important a lieu au quai de Bercy, vis-à-vis le pont d'Austerlitz. Des diplômes que nos lecteurs ont pu voir encadrés à la devanture de quelques charcuteries, sont décernés à la suite de ces concours. C'est surtout dans la confection des socles en saindoux, représentant des chasses, des fontaines, que se distinguent les artistes de la corporation.

*
* *

La triperie est le complément de la boucherie et de la charcuterie. C'est un commerce très important et en tout cas très curieux.

Les tripiers ont un traité passé avec les marchands bouchers; par ce traité, valable pour un an à compter de la fète de Pâques, le tripier est reconnu acquéreur de tous les abats des animaux tués et dépecés dans l'échaudoir du marchand boucher. C'est à l'abattoir même qu'a lieu la préparation de ces abats qui nécessite un outillage considérable.

La Ville de Paris a institué une sorte de monopole pour cette préparation. L'industriel qui en bénéficie, lui paie une redevance de 125,000 francs. C'est dans son usine que passent les abats avant d'être mis en vente chez les tripiers. Ils sont recueillis pendant les heures de tuerie par des ouvriers qui stationnent dans les ateliers d'abatage.

Les pieds de moutons sont d'abord jetés pêle-mêle dans de vastes corbeilles en fer percées de trous que l'on descend une fois pleines, au moyen d'un palan, dans des cuves remplies d'eau chaude. Les pieds trempent dans cette eau jusqu'à ce que la laine dont ils sont entourés soit devenue facile à arracher. La corbeille est alors retirée de la cuve et les pieds de moutons passent entre les mains d'ouvriers, qui en détachent la corne qu'on dessèche et qu'on broie pour faire de l'engrais.

La laine est ensuite enlevée par une vingtaine de femmes ayant chacune devant elle un appareil à gratter mis en mouvement par une machine à vapeur. Ce grattage est achevé au couteau dans un atelier, où d'autres ouvrières, rangées le long d'une grande auge, les mettent en paquets soigneusement ficelés pour les empêcher de se tordre pendant la cuisson.

Cette cuisson a lieu dans des cuves chauffées à la vapeur. On recueille à leur surface l'huile de pieds de mouton, employée en mécanique pour les rouages délicats, et qui n'arrive à un état de pureté parfaite qu'après de longues décantations.

Sous un hangar voisin du bâtiment où l'on prépare les pieds de moutons, des ouvriers apprètent les estomacs de ces animaux. Un ouvrier s'empare d'un de ces estomacs et le crève; tout ce qui s'en échappe est soigneusement recueilli en tas pour faire un excellent fumier. Un second ouvrier coupe le *bonnet* de la panse, qu'il lave et met de côté. Avec ce bonnet, on fabriquera des blagues à tabac. La panse elle-même, après avoir été dégorgée et nettoyée, est cuite et vendue par les tripiers pour la nourriture des chiens.

Certaines parties de l'estomac sont encore l'objet d'une préparation spéciale; on les râcle, pour en détacher la muqueuse, qui est enfermée dans des boîtes en fer-blanc et employée par les droguistes à la fabrication de la pepsine; ce qui reste enfin de l'estomac est cuit dans des chaudières avec de l'acide sulfurique, puis pressé par des machines hydrauliques d'une force de 10.000 kilos, pour en extraire du suif.

Après la préparation des pieds de mouton, c'est la cuisson des têtes de veaux, qui donne lieu aux opérations les plus importantes. Un ouvrier se saisit de ces têtes à mesure qu'elles arrivent dans l'atelier encore toutes pantelantes. Il leur introduit une broche en fer dans un naseau et détache intérieurement la peau de dessus les os du crâne, pendant qu'un autre ouvrier gonfle cette peau avec un grand soufflet.

Chaque tête est jetée dans une cuve, pleine d'eau chaude, où elle surnage étant gonflée d'air. Des ouvriers sont rangés autour de cette cuve, et s'occupent à râcler les têtes pour enlever le poil. D'autres complètent ce travail en épilant soigneusement les cils et les oreilles; après quoi, les têtes sont mises à dégorger dans des bassins à eau courante, tandis que, pour les blanchir, des tuyaux percés en arrosoirs déversent sur elles une pluie d'eau froide.

Dans le même bâtiment, on apprête encore les fraises et les pieds de veaux; ces derniers servent, une fois blanchis, soit à être mangés à la vinaigrette, soit à faire fermenter la bière dans les brasseries. Les abats du bœuf sont de même utilisés par la consommation ou l'industrie. Sa panse produit le gras-double et les tripes;

son pied, qui entre dans la confection des tripes à la mode de Caen, donne aussi de la gélatine et du noir animal; une partie des boyaux, *le gros*, sert à l'emballage des viandes et des conserves; l'autre partie, *le menu*, est soufrée et parcheminée pour servir à la fabrication des fleurs artificielles de prix.

Rien ne se perd, pas même le sang qui a été recueilli, au moment de la saignée des bœufs, des veaux ou des moutons, par un ouvrier spécial, surnommé *le sanguin*. Le sang tombe dans des récipients plats en fer-blanc, dans lesquels on le laisse cailler. Ces récipients sont transportés dans une petite usine située à l'abattoir même. Le sang caillé est coupé en morceaux, de manière à faciliter l'écoulement de l'albumine qui, après avoir reçu des préparations spéciales, est employée pour l'impression des étoffes, le glaçage du papier, le collage des vins, etc.

Le sang, une fois débarrassé de son albumine, est jeté, avec toutes sortes de détritus, dans de grandes auges qui contiennent des acides désinfectants. Un ouvrier remue avec une rame ce mélange, qui est ensuite broyé par un mortier à vapeur. Au sortir de ce mortier, le sang est jeté dans de grandes cuves dont le fond est à jour; il y

reste pendant un mois pour perdre toute humidité ; puis, il est envoyé à l'état de terreau dans une usine de Créteil, où on le dessèche complètement pour faire de l'engrais.

On traite ainsi à la Villette 200,000 kilogrammes de sang par mois. En faisant cuire une certaine partie de sang dans un bain-marie, en le passant ensuite à l'étuve, on obtient encore un autre produit avec lequel on nourrit les faisans et les perdreaux. Paul Bert avait imaginé d'employer le sang des animaux abattus à la Villette comme nourriture des estomacs faibles et malades, auxquels il l'administrait sous forme de poudre, diluée dans une tasse de lait ou de café.

La seule préparation d'abats qui ait lieu hors des abattoirs, est celle des têtes de moutons, qu'on transporte aux Halles centrales, où nous les suivrons bientôt.

VIII

HIPPOPHAGES ET OMNIVORES

L'hippophagie. — Une révélation du pasteur Bœdker. — Le repeuplement de la France. — Les pays d'Europe hippophages. — Le pot-au-feu d'Aubervilliers. — Consommation annuelle. — Abattoirs de Villejuif et de Pantin. — Les boucheries de cheval. — Mangeurs de chats. — Falsification des moutons. – Les menus du siège. — Escalopes d'éléphant. — Le banquet du Continental. — Le résumé du président.

La consommation de la viande à Paris se complète par l'hippophagie, qui, de jour en jour semble gagner du terrain. Un préjugé absurbe a longtemps fait repousser cette alimentation par la population ouvrière, préjugé analogue à celui qui l'a toujours détournée de l'usage du pain dit de deuxième qualité.

Quoique généralement plus ferme que la chair du bœuf, la viande de cheval est saine, nourrissante, plus propre peut-être à fournir un bon bouillon. Elle possède même des qualités tout à fait particulières, qui nous ont été révélées, il y

a deux ans, dans un banquet organisé par les membres des diverses sociétés françaises et étrangères qui se vouent à la protection des animaux.

C'est M. le pasteur Bœdker, membre de la Société protectrice hanovrienne, qui a fait cette révélation d'une grande importance physiologique, comme on va voir :

Un industriel de Hanovre, marié depuis cinq ans, voyait avec douleur son union rester inféconde. L'infortuné croyait bien devoir renoncer pour jamais au doux espoir d'être père, quand il se mit ainsi que sa femme, au régime de la viande de cheval. A en croire M. le pasteur Bœdker, — et il n'y a nul motif pour récuser cette autorité, — les effets furent prodigieux. L'heureux couple en était, il y deux ans, à son quatrième rejeton. Peut-être M. le pasteur Bœdker nous dira-t-il un jour, à l'occasion d'un nouveau banquet, si la viande de cheval a continué à contribuer à la multiplication de cette intéressante famille.

Rien que ces propriétés prolifiques, de nature à influer si prodigieusement sur le mouvement de la population, nous feraient prêcher l'hippo-

phagie. Mais il y a d'autres raisons qu'Isidore Geoffroy Saint-Hilaire exposait, en demandant à ses auditeurs du Muséum d'histoire naturelle, s'il n'était pas absurbe de perdre chaque mois des millions de kilogrammes de bonne viande, tandis que dans toute la France, il y avait des millions d'individus qui étaient presque privés de cette nourriture.

Dans les autres pays d'Europe, il y a longtemps qu'on consomme la viande de cheval. Beaucoup de Danois la préfèrent à celle du bœuf. D'ailleurs, à Copenhague, les boucheries hippophagiques datent de 1830. En Belgique, depuis une vingtaine d'années cette consommation a pris une grande extension. De même en Allemagne et en Autriche. L'Angleterre s'est montrée plus rétive. La prévention britannique contre la viande de cheval n'avait d'égale que l'horreur des insulaires pour les grenouilles et les escargots. C'est seulement en 1878 qu'une boucherie de cheval y a été ouverte. Le sens pratique de nos voisins d'outre-Manche a fini par l'emporter, et cette consommation s'est promptement développée.

A Paris, l'ouverture des établissements hippophagiques ne remonte qu'à 1866. Autrefois, les



vieux chevaux, usés et fatigués, étaient traînés à Montfaucon, où, dans un charnier, on laissait pourrir leurs cadavres.

Plus tard, les charniers de Montfaucon ayant été supprimés, les animaux furent conduits chez des équarrisseurs, et utilisés par l'industrie dans une usine d'Aubervilliers. Lorsque les curieux allaient visiter cette usine, ils trouvaient ordinairement un pot-au-feu en train de mijoter près du foyer d'une chaudière. C'était à qui se répandrait en lamentations sur le malheureux sort des ouvriers de cette usine qui en étaient réduits à se nourrir de viande de cheval.

Ces derniers, qui depuis longtemps étaient fixés sur l'excellence du bouillon qu'ils confectionnaient ainsi, offraient, la plupart du temps malicieusement, à chaque visiteur, de goûter leur pot-au-feu. Les mines dégoutées qui accueillaient cette proposition, les réjouissaient fort; mais, quand, par hasard, un estomac plus courageux acceptait de se prêter à la dégustation, ils avaient la satisfaction de prouver que s'ils se nourrissaient de viande de cheval, c'est qu'elle en valait bien une autre.

En 1867, on mangea 2,152 chevaux à Paris; depuis lors la consommation a toujours été crois-

sant. En 1874, on a abattu et livré à la consommation 4,358 chevaux; en 1884, 10,323; en 1885 11,354; en 1886, 13,708.

Le siège de Paris a été pour beaucoup dans cette augmentation. Bien heureux étaient ceux qui chaque jour pouvaient, en 1870-71, se procurer de la viande de cheval. Pendant la période de l'investissement on n'a pas consommé moins de 12,350,000 kilogrammes de cette viande, c'est-à-dire à peu près 65,000 chevaux.

Pour avoir la quantité exacte de chevaux mangés à Paris, il faut majorer environ d'un tiers les chiffres des animaux abattus dans l'intérieur de la ville. En effet, il arrive de l'extérieur une assez forte quantité de viande abattue. La consommation totale s'élève environ à quatre millions de kilogrammes débités dans une cinquantaine de boucheries.

Ces bouchers ont deux façons de se procurer de quoi approvisionner leurs étaux : d'abord. en se rendant au marché aux chevaux du boulevard de l'Hôpital. Les chevaux, amenés à ce marché en vue de l'abatage, se divisent en deux catégories : celle des animaux étiques ou malades qui ne sont plus bons qu'à l'équarrissage et celle des animaux fatigués, mais encore très propres

à donner une viande saine et bonne. Les équarrisseurs paient un cheval de 40 à 50 fr. ; les bouchers achètent leurs animaux de 120 à 150 fr.

La meilleure qualité de viande est fournie aux bouchers par les chevaux victimes d'accidents. Dès qu'un cheval s'est cassé la jambe sur la voie publique, on prévient un boucher qui s'en rend acquéreur, en traitant soit avec le propriétaire de l'animal, soit avec l'équarrisseur chargé de l'enlèvement.

Il existe deux abattoirs hippophagiques, l'un dépendant de l'abattoir de Villejuif et l'autre sur le territoire de la commune de Pantin. Ces deux établissements font l'objet d'une inspection toute particulière, qui donne la plus grande garantie au consommateur.

Quand un cheval va être abattu, on commence par lui faire sa toilette, comme à un condamné à mort. On lui coupe la crinière et la queue. Cela fait, sans l'attacher aucunement, mais en le tenant simplement à l'aide d'un licol on se prépare à l'assommer. La seule précaution qu'on prenne pour qu'il n'esquive pas le coup fatal, c'est de lui bander les yeux avec un linge.

Un violent coup de marteau fait rouler à terre l'animal, comme une masse. On le saigne en lui

ouvrant le poitrail d'un coup de couteau. Pour faciliter l'écoulement du sang, on le suspend à l'aide d'un treuil la tête en bas. D'ordinaire, on ne dépèce l'animal qu'après complet refroidissement, ce qui est un moyen d'attendrir la chair des vieux chevaux.

Piqué de lard et braisé, le filet de cheval fait une excellente figure sur la carte des restaurants de troisième et même de second ordre. C'est toutefois pour la confection des saucissons que cette viande est utilisée. Les saucissons à bon marché vendus depuis un certain temps dans les rues sont ainsi fabriqués; la plupart proviennent d'une vaste usine située à Beaucaire dans le département du Gard.

Le cheval, l'âne et le mulet ne sont cependant pas les seuls animaux qu'on mange à Paris. Nous ne rééditerons pas les plaisanteries légendaires sur les gibelottes confectionnées à l'aide de lapins de gouttières. Les amateurs de chats sont malgré tout, plus nombreux qu'on ne croit. Ecoutons le brigadier Jaume, du service de la sûreté, qui, le 5 août 1887, dépose devant la cour d'assises.

Il s'agit d'une bande de malfaiteurs qui, pendant longtemps a terrorisé la banlieue. M. Jaume

après avoir détaillé les voleurs de la bande en véritable observateur, en arrive à un nommé Couderc :

« Couderc, dit-il, inspirait à tous les aubergistes et à tous les marchands de vin de la banlieue et des quartiers qu'il fréquentait dans Paris de cruelles appréhensions. Sa goinfrerie était proverbiale et il avait recours pour la satisfaire à des moyens bizarres.

« Un jour, à sa crèmerie, il avise un superbe angora. L'appréhender au corps n'était qu'une amusette. L'animal capturé, Couderc l'étrangle le trousse, le découpe, et le jette dans la casserole ; et, pendant que ce civet de chat mijote en douceur, par un raffinement de gourmandise, le client s'adresse au gargotier : On l'a, dit-il, gratifié d'un lièvre qui gagnerait à être arrosé d'une pinte de vin blanc.

« Et le maître de la gargote fournit avec bonté le chablis destiné à faire cortège à son propre matou, que, sur l'instant il trouva excellent. »

M. Jaume ne nous dit pas si le patron de

l'établissement trouva par contre la plaisanterie mauvaise.

Les amateurs de rats sont aussi en bon nombre à Paris. Ils se recrutent surtout parmi les chiffonniers dont certains se sont fait une spécialité de chasser des rats, qu'ils vont vendre soit à l'administration du Muséum d'histoire naturelle pour la nourriture de certains animaux, soit aux abords du marché aux chiens, le dimanche, pour permettre aux amateurs d'essayer l'habileté et la force de leurs terriers. Ce sont les rats étranglés par ces chiens que les chiffonniers ramassent pour en composer des ragoûts extraordinaires.

Beaucoup de Parisiens ont connu un original, petit être vieillot et loqueteux, qui s'était établi bouquiniste sur le quai Malaquais, en face la rue Bonaparte. Il avait entrepris la spécialité des livres classiques, c'est à lui que tous les lycéens de Paris allaient rendre visite, au lendemain des concours et des examens pour *laver*, suivant l'expression consacrée, leurs lexiques et leurs dictionnaires. Il s'appelait le père Foy; ses jeunes clients l'avaient surnommé, *la Foi, l'Espérance et la Charité*. A sa mort, survenue il y a quatre à cinq ans, on découvrit, en pénétrant dans le

taudis qu'il occupait rue de Seine, que l'existence du bouquiniste avait été des plus curieuses; nous la raconterons un jour. Son grand régal consistait en une grillade de rat. Il en élevait toujours quelques-uns dans une nasse. Quand il en avait tué un, il le dépouillait proprement, l'ouvrait en deux parties égales, et, avant de procéder à la cuisson, le faisait soigneusement mariner dans l'huile.

Le père Foy n'était pas le seul de son espèce. On peut en juger par ce qui s'est produit au moment du siège de Paris, où il surgit des mangeurs d'animaux de toutes espèces dès que les prix commencèrent à s'élever d'une façon sensible, sans cependant rendre les denrées encore inabordables. Nous en possédons une preuve bien curieuse, ce sont les annonces publiées dans les journaux de l'époque par tous les propriétaires qui réclamaient leurs chiens, et ces annonces paraissaient à une date où rien ne faisait présager la famine.

Les chiens de Terre-Neuve disparaissaient surtout d'une façon inquiétante. Une enquête finit par apprendre ce que devenaient ces animaux. La tête coupée, bien écorchés et habillés, ils étaient transformés en moutons de première qualité et

achetés comme tels par des restaurateurs qui ne possédaient pas les notions nécessaires pour reconnaître la supercherie. L'année dernière, n'avons-nous pas vu une méprise beaucoup plus forte et beaucoup plus terrible, quand un journalier passant le long de la ligne de Montrouge chargea sur ses épaules le torse déchiré d'une femme coupée en morceaux, qu'il avait pris pour une poitrine de mouton jetée là par des maraudeurs.

En 1840, Geoffroy Saint-Hilaire, le père, se fit le promoteur de la boucherie hippophagique. En 1870, M. Geoffroy Saint-Hilaire fils, commença un apostolat d'un nouveau genre. Ce fut lui qui propagea les recettes culinaires à l'usage des chiens, des chats et des rats.

Un cuisinier d'un des grands restaurants du boulevard existant encore aujourd'hui a collectionné et nous a transmis les menus du jour de la période du siège de Paris. Les navarins de chats aux racines, les côtelettes de chien panées et les salmis de rats y figuraient couramment, à côté d'autres plats moins excentriques, parmi lesquels on trouvait même des poulets.

Il est vrai que, la plupart du temps, ces portions de poulet, qui allèchaient la convoitise des convives, donnaient lieu à une comédie fort

réjouissante. Le garçon après avoir reçu la commande, allait faire un tour à l'office, d'où il ne tardait pas à revenir.

— Monsieur, disait-il, il n'y a plus de poulet.

Cette réponse ne pouvait être faite qu'aux clients attardés; à ceux qui arrivaient de bonne heure, le garçon répondait :

— Monsieur, il n'y en a que quelques portions qui ont été retenues cet après-midi.

A ceux enfin qui voulaient retenir à leur tour une portion de poulet, on répondait le lendemain, d'un ton attristé, que malgré la meilleure volonté, il avait été impossible de s'en procurer. Néanmoins, grâce à ce stratagème, la carte des restaurants présentait un choix assez varié. Ils étaient rares ceux qui pouvaient payer le prix de 120 à 150 francs demandé par un loueur de voitures de la rue Grange-aux-Belles pour deux méchants dindonneaux.

Les dîneurs parisiens eurent parfois cependant d'autres victuailles que des chiens, des chats ou des rats à se mettre sous la dent. On leur offrit d'abord en holocauste les chameaux du Jardin d'acclimatation vendus à un boucher de l'avenue Friedland; après quoi, ce fut le tour des trois éléphants du Jardin-des-Plantes adjugés, dans les

derniers jours du mois de décembre 1870, à un boucher de la rue du Faubourg Saint-Honoré, pour le prix de 27,000 francs. Ces trois animaux ont été débités à raison de 15 francs la livre.

Le cuisinier, dont nous parlions tout à l'heure, nous apprend que sa maison en fit l'acquisition de cinq livres au prix de 75 francs. On commença à servir des portions d'éléphant à six heures du soir; à six heures et demie, il n'en restait plus une seule, et les cinq livres de viande avaient produit six cents francs. En présence d'un si beau résultat, le patron de l'établissement n'eut pas une minute d'hésitation, il donna ordre à son cuisinier de confectionner aussitôt des escalopes d'éléphant au moyen de viande de cheval, première qualité. Les habitués s'en régalèrent durant quinze jours à un prix exorbitant. Grâce à des manœuvres de ce genre, notre industriel mit à profit le siège de Paris pour gagner une quarantaine de mille francs. Il ne fut pas le seul de son genre.

Depuis lors, on n'a plus mangé d'éléphant à Paris. Cependant, nous devons à M. Geoffroy Saint-Hilaire, directeur du Jardin d'acclimatation, d'avoir assisté à un curieux banquet qui eut lieu le 3 mai 1884, à l'hôtel Continental, pour

fêter le trentième anniversaire de la Société nationale d'acclimatation de France.

En voici le menu :

POTAGES

Consommé d'Yack de Chine	Igname purée Murcie

HORS D'ŒUVRE

Olives de Séville	Solomillo d'Estramadure
Chou palmiste des Antilles	Crevettes des côtes d'Afrique

Cari de Bichiques de la Réunion (à l'indienne)

RELEVÉS

Saumon de la Californie (sauce riche)
(de la pisciculture de Courance, Seine-et-Marne)
Cerf Wapiti du Canada
(Fumet et Hongos farcis)

ENTRÉES

Porc Tonquin (Sauce annamite)	Dindes sauvages (des forêts de la Sologne du château de Briou, Loiret)
Yack de Chine braisé (au vin de Staouëli)	Civet de Kangurou (au vin d'Australie)

SORBETS

Rhum de Mana (Guyane) en sorbets

ROTIS

Mouton somali (Afrique orient.)	Pecari du Brésil, sauce Cayenne
Casoar Emeu d'Australie	Faisans vénérés de la Chine

SALADES

Courgelles au piment doux (en salade)	Œufs d'Autruches (de la ferme de Zeralda) (en salade)

LÉGUMES

Patates d'Algérie sautées	Igname de Chine en croquettes

ENTREMETS

Plum pudding aux raisins d'Afrique et au Chadec de la Réunion
Croûte à l'ananas des colonies

GLACE

Glace aux mandarines de Blidah

FROMAGES

Gruyère du Jura	Brie de Meaux
Chester	Stilton

DESSERTS

Confitures et compotes

Confitures de Physalis du Pérou	Litchis de Chine en compote
Confitures de Cabello d'Angel	Goyaves en quartier

Confitures Chinoises

FRUITS FRAIS

Nèfles du Japon	Oranges d'Algérie

Quant à la carte des vins, nous y renonçons. Il faudrait énumérer tous les clos et toutes les provenances de l'Algérie. La rédaction de ce menu avait fait l'objet de tous les soins de M. Geoffroy Saint-Hilaire. C'était le Jardin d'acclimatation qui fournissait les animaux exotiques, soumis à un régime spécial en vue de cette solennité. Au reste, très beau banquet, service splendide, nombreuse et brillante assistance, présidée par M. Bouley, le membre regretté de l'Académie des sciences.

A l'heure des toasts, le président du banquet et de la Société se leva, et, avec une bonhomie narquoise très piquante, résuma les impressions des convives, que ceux-ci d'ailleurs ne songeaient nullement à dissimuler.

Saisissant d'une main le menu splendidement lithographié, il se mit, en manière de toast, à en détailler spirituellement la composition.

— Consommé d'yack de Chine!... Cela vaut-il un bon pot-au-feu... que vous en semble?... Olives, chou, crevettes... des fausses crevettes ou des faux homards... Les saumons de Californie, par leur bonne tenue, ont fait honneur à la pisciculture de Courance... Mais, le porc du Tonkin!... et la sauce annamite!... De quoi vous dégoûter de la politique coloniale... Il n'a rien moins fallu que l'arrivée des dindes sauvages de Sologne pour m'en faire oublier le déplaisant souvenir... Civet de kangurou?... un civet qui ne fera pas mourir nos lièvres de jalousie... N'allons pas jusqu'à la salade d'œufs d'autruches!...

M. Bouley poursuivit ainsi au milieu des applaudissements et des rires de l'assistance. M. Geoffroy Saint-Hilaire, lui-même, malgré sa vive déception, dut convenir avec son président que rien décidément ne remplaçait nos bœufs et nos prés-salés de Normandie, nos poulardes du Mans, nos légumes, nos primeurs et nos fruits de toutes espèces. C'est d'eux que nous allons nous occuper en parcourant les Halles Centrales.

IX

LES HALLES CENTRALES

Paris hélicoïdal. — Un décret de Napoléon Ier. — Les anciens marchés. — Superficie actuelle. — Les conséquences d'une grève. — Les embarras d'un carrossier. — Pierre Joly. — La gare d'Amiens. — La population des Halles. — Les deux préfectures. — Le factorat, ses origines et sa transformation. — Une rivalité profitable. — Le crédit des facteurs.

S'il fallait indiquer le centre de Paris, nous le placerions aux Halles Centrales. Ouvrez un plan de Paris et partez des Halles en décrivant une courbe hélicoïdale. Vous traversez d'abord le premier arrondissement ; la courbe vous mène ensuite à travers le deuxième et le troisième, puis le quatrième arrondissement qui vous rapproche du point central.

Vous franchissez la Seine pour gagner le cinquième arrondissement sur la rive gauche, où la courbe traverse les sixième et septième arrondissements, avant de revenir sur la rive droite passer à travers les huitième, neuvième, dixième, onzième et douzième arrondissements, placés sur

le trajet de la seconde courbe. Gagnant une seconde fois la rive gauche, la ligne hélicoïdale passe à travers les treizième, quatorzième et quinzième arrondissements. En prolongeant, la dernière courbe est formée par les seizième, dix-septième, dix-huitième, dix-neuvième et vingtième arrondissements. La division de Paris en arrondissements a donc eu pour résultat d'en faire un gigantesque escargot ayant le centre de sa coquille aux Halles Centrales.

De temps immémorial, les approvisionnements de Paris ont tendu à se grouper sur l'emplacement actuel des Halles. La surface qu'elles recouvrent était celle qu'occupaient autrefois au même point les anciens marchés établis dès le règne de Louis VI sur le territoire des Champeaux. Philippe-Auguste acquit tout le périmètre des Halles appartenant jusqu'alors à plusieurs évêchés, chapitres et prieurés. A partir de saint Louis, les rois de France les agrandirent successivement.

En 1810, Napoléon, monté sur le dôme de la halle aux blés pour contempler le panorama de Paris, fut frappé de la confusion qui régnait dans les divers marchés établis aux alentours. Il rêva de les jeter bas et de construire à leur place

un bâtiment colossal, élevé sur un plan grandiose, entouré de places énormes ; il voulut ressusciter en un mot l'Agora des Grecs ou le Forum des Romains. Le 14 février 1811, il rendit un décret relatif aux embellissements de Paris, qui contient, en ce qui concerne les Halles, les dispositions suivantes :

Art. 36. — Il sera construit une grande halle, qui occupera tout le terrain de la halle actuelle, depuis le marché des Innocents jusqu'à la halle aux farines.

Art. 37. — Afin de ne pas gêner la vente, les démolitions et les travaux commenceront par l'extrémité vers la halle aux farines.

Art. 38. — Les plans et devis de la grande halle, ainsi que l'estimation des terrains et maisons à acquérir, nous seront soumis avant le 1er juin 1811 ; les constructions seront terminées à la fin de 1814.

Les événements firent abandonner l'entreprise et pendant près de trente ans il n'en fut plus question. Mais la situation s'aggravant de jour en jour, une ordonnance royale du 17 janvier 1847 décréta l'exécution des nouvelles Halles.

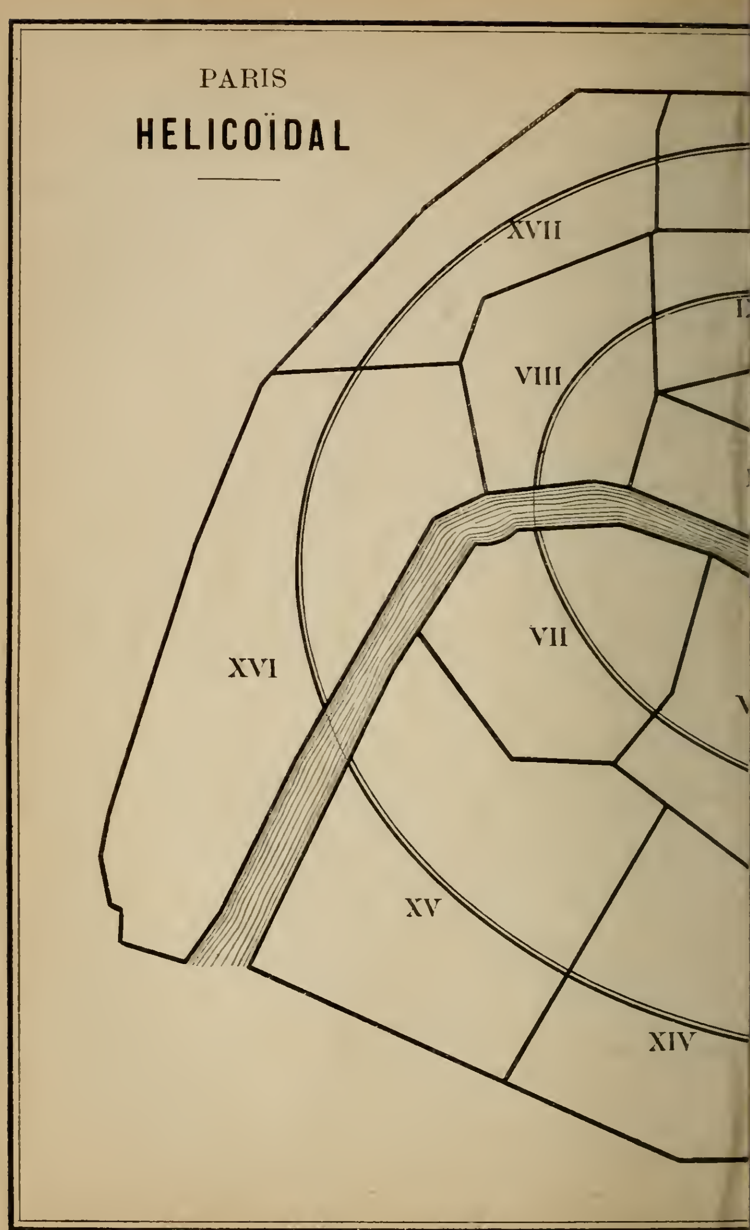
Voici quelle était alors la contenance des divers marchés d'approvisionnement groupés sur ce point. On comparera ces chiffres avec ceux d'aujourd'hui :

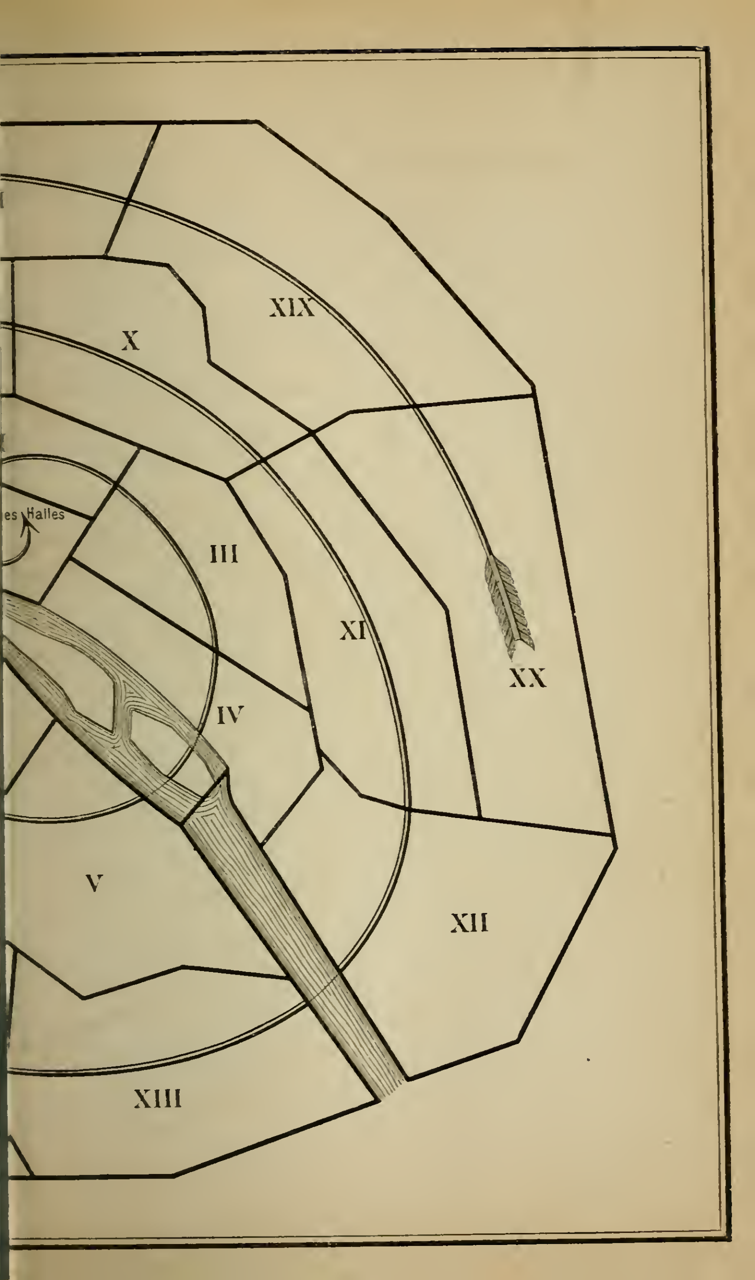
Marché des Innocents (fruits et légumes).	2.160	mètres.
Halle aux beurres.	1.200	—
Halle aux poissons.	1.500	—
Marché des Prouvaires (boucherie et charcuterie).	2.000	—
Carreau de la verdure, des beurres, œufs et fromages	1.550	—
Marché du Légat (pommes de terres).	450	—
Ensemble	8.860	mètres.

De nos jours, les Halles, qui seront bientôt complètement terminées, compteront comme superficie :

Pavillons et voies couvertes	40.390	mètres.
Rues de pourtour et boulevards transversaux séparant les deux groupes de pavillons	43.600	—
Total	83.990	mètres.

En 1855, quand les Halles furent achevées on ne fut pas loin de dire que Baltard, leur architecte, avait fait trop grand. A l'heure actuelle, elles paraissent trop exiguës ; la place manque pour presque toutes les branches du commerce. Il reste, il est vrai, deux demi-pavillons à façades curvilignes à élever du côté de la Halle aux blés, mais il ne faut pas attendre un bien grand secours de leur construction.


PARIS
HELICOÏDAL
XVII
VIII
VII
XVI
XV
XIV
Mlle Perrin Sc.



XIX
X
es Halles
III
XI
XX
IV
V
XII
XIII

Lorsque le Métropolitain ne sera plus un mythe et que les approvisionnements arriveront par voie ferrée directement aux Halles, l'afflux des marchandises deviendra par le fait même bien plus considérable et la situation sera intolérable. Alors, il faudra faire beaucoup plus grand encore que Baltard. On en est actuellement aux demi-mesures. Il se passe pour les Halles ce qui s'est produit pour la question des cimetières restée pendante durant des années. jusqu'au jour où, acculée par la nécessité, la Ville de Paris a dû, coûte que coûte, exproprier 107 hectares à Pantin et 60 à Bagneux pour mettre fin à une situation dangereuse.

Tel qu'il est, le gigantesque édifice de fer et de verre n'en est pas moins une des curiosités de Paris et certainement l'endroit le plus pittoresque de la grande ville.

Les Halles ont été un des premiers bâtiments construits tout en fer. L'histoire de ce mode de construction mérite d'être contée : En 1846, éclata une grève des charpentiers. Un grand fabricant de voitures avait loué un vaste hangar et ne parvenait pas, faute de bras, à y mettre une toiture. Son matériel en subissait les altérations les plus fâcheuses. Un jour qu'il faisait part de

son ennui à un de ses amis du nom de Pierre Joly, serrurier en bâtiments à Argenteuil, l'idée vint à ce dernier qu'il ne serait pas impossible de substituer le fer au bois dans la construction de ce hangar.

Il fit au carrossier la proposition de lui couvrir son hangar, et celui-ci s'empressa d'accepter. Pierre Joly se mit à l'œuvre, et, comme les serruriers n'étaient pas en grève, la toiture ne tarda pas à s'achever. Ce premier travail fut regardé comme un tour de force. Le gouvernement délégua même un architecte pour inspecter l'œuvre du serrurier d'Argenteuil. Pierre Joly reçut aussitôt la commande de la gare d'Amiens. L'industrie métallurgique entrait dans une nouvelle voie, et bientôt ce fut en fer qu'on construisit : les autres gares, les ponts de chemins de fer, les Halles, le Temple, le marché de la Villette, etc...

Pierre Joly ne se doutait très certainement pas, en élevant son premier hangar, à quels travaux prodigieux il allait ouvrir la voie. Si haute qu'elle puisse nous apparaître en ce moment, qui peut même dire que la tour Eiffel soit le dernier mot de l'industrie métallurgique?

Les Halles Centrales ont depuis longtemps

cessé d'étonner les Parisiens. Le caractère hardi de leurs voûtes et l'ensemble gracieux de leurs pavillons frappent beaucoup plus l'attention de l'étranger. Pour connaître les Halles au surplus, ce n'est pas dans la journée qu'il faut s'y rendre. On ne voit alors que la carcasse d'un corps sans vie.

Semblables à une ruche gigantesque, elles s'éveillent dès les premières heures du matin.

Bientôt une population de cinquante mille individus bourdonne autour d'elles. En quelques heures, des transactions qui portent sur des stocks de marchandises considérables y sont conclues, pour assurer d'une façon régulière l'approvisionnement des millions d'habitants du département de la Seine.

Et tout cela s'opère avec l'ordre le plus parfait, malgré une apparente confusion, sous le double contrôle de la préfecture de la Seine et de la préfecture de police ; la première perçoit les droits, autorise le placement de chacun des vendeurs ; la seconde veille au bon ordre, assure la fidélité du débit et inspecte les marchandises en vente au point de vue de la salubrité.

Les deux préfectures n'ont plus aujourd'hui à intervenir dans les ventes qui ont lieu aux

Halles Jusqu'en 1878, il y avait pour les ventes en gros des facteurs privilégiés, dont les charges étaient en nombre extrêmement limité. Ces facteurs, se trouvant surchargés de besogne, adjugeaient les marchandises par lots aussi importants que possible. Leurs ventes étaient inabordables, pour la plupart des produits, aux restaurateurs, aux petits marchands, dans la nécessité de s'adresser aux détaillantes des Halles, qui, elles, pratiquaient le commerce de demi-gros.

Pour rechercher l'origine de ce factorat privilégié, il faudrait remonter jusqu'à saint Louis. Colbert l'avait bien un peu remanié sous Louis XIV ; Napoléon Ier l'avait bien réorganisé après la Révolution ; tel qu'il existait cependant, il témoignait encore des dispositions un peu tyranniques, au moyen desquelles les anciens régimes avaient assuré l'alimentation de la capitale.

Le changement des conditions économiques et le triomphe progressif des idées de liberté commerciale ont nécessité, en 1878, une réforme complète du factorat. Les charges ont été abolies et la liberté rendue au commerce; mais, pour ne pas effrayer les approvisionneurs habi-

tués à un système de tutelle et de protection, le factorat n'a pas été aboli, mais simplement étendu, de façon à laisser subsister une vente officielle offrant toute garantie à l'expéditeur et lui inspirant pleine confiance.

Avant 1878, on comptait quarante facteurs ; il y en a aujourd'hui cent cinquante, nombre essentiellement variable puisqu'il suffit pour devenir facteur de répondre à certaines garanties morales, de verser un cautionnement de 10,000 francs dans les caisses de la ville, et de prêter serment devant le tribunal de commerce.

C'est parfaitement en effet la juridiction qui leur convient, car, avant tout, les facteurs doivent être considérés comme des commerçants, devant subir plus que tous les autres les effets de la concurrence. On voudrait en vain revenir au factorat privilégié ; l'expérience a été trop concluante depuis 1878 ; les approvisionnements ont augmenté dans de trop notables proportions, témoignant des efforts dus aux facteurs concurrents pour attirer à Paris la marchandise des expéditeurs.

Le facteur est obligé aujourd'hui d'aller en province et à l'étranger solliciter les producteurs et les expéditeurs. Grâce à ses efforts provoqués

par la concurrence, on mange à Paris des cerises, des abricots, des pêches deux mois avant que la moindre fleur apparaisse sur les arbres fruitiers de la banlieue. C'est lui qui fait venir la viande de boucherie d'Autriche, de Suisse, d'Allemagne, voire d'Amérique ; le gibier de tous les coins de l'Europe ; le poisson de l'Ecosse ou de la Norwège.

Bien qu'à l'origine une large place ait été laissée dans les pavillons aux détaillantes, parce que le commerce de gros n'avait pas la même importance qu'aujourd'hui et ne pouvait assurer à la Ville de Paris des revenus suffisants, les Halles sont, avant tout, maintenant, un marché de gros, un réservoir, où non seulement Paris, mais encore la province et l'étranger s'approvisionnent des produits qui leur font défaut, après avoir apporté ceux qui leur sont propres.

Les facteurs, et après eux les commissionnaires vendant à l'amiable, sont les traits d'union nécessaires, indispensables dans ce double courant de transactions. La qualité de commerçant que les facteurs revètent implique des soins incessants pour les intérêts des expéditeurs, et entraîne la responsabilité légale des fautes ou des négligences de leur fait.

Les facteurs, en recevant les marchandises, acquittent pour le compte de leurs commettants les frais de transports et d'octroi, de douane, lorsque les envois arrivent de l'étranger. La vente terminée, les employés des facteurs préposés aux emballages ont à retourner aux expéditeurs les colis vides, après les avoir étiquetés avec soin.

Pendant ce temps, le facteur vérifie ses feuilles de vente, télégraphie aux intéressés la physionomie du marché et les prix obtenus. C'est lui qui presse ou modère, suivant les besoins, l'expédition des denrées. Le jour même, non seulement il doit envoyer à ses expéditeurs le montant des ventes, mais encore il lui faut faire des avances, soit sur des marchandises arrivées et non encore vendues, soit sur d'autres dont l'envoi est attendu.

Or, quoique les ventes opérées par les facteurs se fassent ou soient censées se faire au comptant, il n'est guère d'acheteurs qui paient le facteur le jour même ; les uns paient le lendemain ou le surlendemain, d'autres à huitaine ; quelques-uns à quinzaine, d'autres enfin à plus long terme, sans parler de ceux qui ne paient pas du tout. On voit par là que si les facteurs font tous

leurs efforts pour développer l'approvisionnement de Paris, ils sont en retour un gage de sécurité pour le producteur des denrées expédiées.

Ce dernier est libre de choisir entre la vente à l'amiable ou la vente à la criée. La première est faite indistinctement par les facteurs et les commissionnaires en marchandises ; la seconde par les facteurs seulement sous le contrôle des préfectures de la Seine et de police. Il y a rivalité entre les deux corporations, mais le public consommateur n'a pas à en souffrir, tout au contraire.

Ce qu'il faut constater hautement, en l'honneur du factorat des Halles Centrales, c'est qu'il a joué de tout temps de la plus belle situation au point de vue du crédit. En 1848, au moment où les billets de la Banque de France ne passaient que difficilement, le papier des facteurs des Halles était accepté partout, sans perte, comme espèces métalliques.

Aujourd'hui même, il n'est pas de petite ville en France où le papier du facteur parisien ne soit immédiatement escompté au porteur. A l'étranger, la confiance dans le facteur des Halles est telle que l'on préfère de beaucoup expédier

sur Paris, même à moindre bénéfice, que sur Londres, Bruxelles, Berlin et autres villes dont les facteurs ne présentent pas d'aussi solides garanties morales et pécuniaires.

Les ventes en gros des facteurs s'opèrent à l'intérieur des pavillons. Avant de passer en revue ces derniers nous avons à parcourir le carreau des Halles, qui, chaque matin, est le rendez-vous de tous les cultivateurs, les jardiniers et les maraîchers de la banlieue.

X

LE CARREAU DES HALLES

Les Halles s'éveillent. — Le carreau et ses approvisionneurs. — Revendeurs et regrattiers. — Jardiniers en chambre et jardiniers-maraîchers. — Les boueux. — Le mouvement annuel des voitures. — Les divers marchés du carreau. — La pommade de femme battue. — Les hommes sauvages. — Un total de 120 millions.

Sur le coup de minuit, comme dans un conte de Perrault, les Halles commencent à s'animer. Aux alentours tout s'éclaire; les réverbères à brûleurs s'allument; dans la rue des Halles, les boutiques des commissionnaires en fruits et en primeurs s'ouvrent et les débits de vins se remplissent.

Les premières voitures des maraîchers arrivent vers onze heures du soir; les cultivateurs se hâtent, en été surtout, pour être assurés d'une place. Ils se rendent tout d'abord à de petites guérites, installées chaque soir sur la chaussée pour les agents de perception de la Ville de

Paris. Les maraîchers vont se munir d'un bulletin de placement, constatant qu'ils ont versé autant de fois 0 fr. 30, qu'ils ont estimé avoir besoin de mètres carrés pour y placer leurs marchandises.

Passé minuit, toutes les voies qui rayonnent aux alentours des Halles sont immobilisées et forment ce que l'on appelle le carreau, divisé lui-même en petits marchés, affectés chacun à une sorte de fruits ou de légumes. Il y a trois catégories d'approvisionneurs du carreau de Paris; les plus nombreux et en même temps les plus importants sont les cultivateurs des environs de Paris habitant le rayon, qui de Pontoise s'étend par Meaux, Lagny, Melun, Longjumeau, Palaiseau, Versailles, etc.

Ces cultivateurs forment dans chaque localité une population spéciale que les Parisiens en villégiature qualifient dédaigneusement du terme de *croquants*. Cela n'empêche pas les cultivateurs d'êtres maîtres dans leurs communes, dont la municipalité se recrute dans leurs rangs, les trois quarts du temps.

Les Parisiens qui affectent ce dédain pour cette population laborieuse oublient trop aisément les produits remarquables qu'ils doivent à

ces cultivateurs : les asperges d'Argenteuil ; les pois de Clamart ; les fraises de la vallée de Montlhéry et de la vallée de Joyeuse ; la pèche dite de Montreuil, cultivée à Vincennes. Montreuil, Bagnolet, Fontenay, Nogent ; l'artichaut de la plaine de Saint-Denis ; le chou-fleur de Chambourcy, près de Poissy, où il existe des champs d'un seul tenant, contenant plus de quarante mille têtes de choux-fleurs ; le raisin de Thomery, etc.

Tous ces produits sont amenés directement par ceux qui les ont cultivés, sur le carreau des Halles, où ils les revendent sans intermédiaires. La deuxième catégorie des approvisionneurs de Paris est justement fournie par les revendeurs, qui servent d'intermédiaires entre les pays plus éloignés et le consommateur parisien.

Ces revendeurs, bien que prélevant un bénéfice particulier sur la vente des produits, n'en sont pas moins très utiles à l'approvisionnement de Paris, où il entretiennent l'abondance des arrivages. Si ces intermédiaires n'existaient pas, si le maraîcher ne trouvait pas auprès d'eux la facilité de se défaire de sa récolte sans être obligé de faire un long trajet pour la porter au carreau des Halles, il est plus que certain que

beaucoup de cultivateurs abandonneraient la partie.

Il ne faut donc pas confondre ces revendeurs avec les *regrattiers*, qui sont la plaie du carreau des Halles et constituent un intermédiaire coûteux et d'une inutilité absolue. On les appelle les *jardiniers en chambre*, car, bien que vendant chaque matin des monceaux de légumes, ils n'ont jamais amené directement la plus petite salade sur le marché.

Il serait bon de ne pas user d'une aussi grande tolérance à l'égard de ces regrattiers, dont l'intervention n'a pour effet que de hausser les prix. La Ville de Paris perdrait peut-être, en les pourchassant, une partie de son bénéfice, mais les acheteurs y gagneraient sensiblement. En tout cas, il est bon de savoir que revendeur et regrattier font deux.

Le second est nuisible, le premier au contraire sert de régulateur à l'alimentation. S'il est marchand de fruits, il achète le plus souvent sur arbre, fait cueillir le fruit lui-même, l'emballe avec soin dans des paniers à lui et l'expédie sur Paris. Combien de propriétaires d'arbres fruitiers qui ne voudraient ou qui ne pourraient pas se donner tous ces soucis et qui laisseraient les

fruits se perdre sur les arbres plutôt que de se procurer le matériel nécessaire pour les expédier à leurs risques et périls.

Le marchand d'asperges, établi dans un village, reçoit la récolte journalière de tous les cultivateurs : l'un lui apporte un kilogramme, un autre une livre, un autre trois kilogrammes de marchandises. Les asperges sont bottelées par les soins du marchand et amenées sur le marché de Paris.

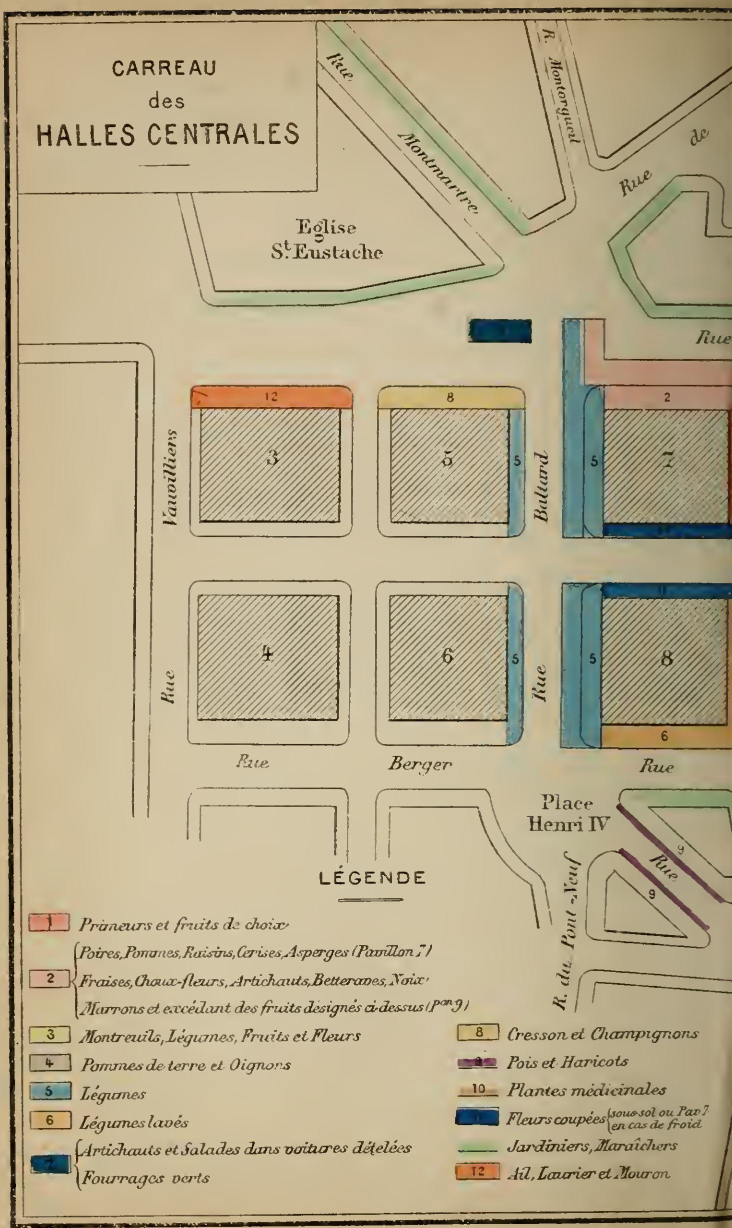
Celui qui s'occupe de choux, de salades ou d'autres légumes, attend la maturité de la récolte, et l'amène alors par voitures complètes sur le carreau. Le marchand de pommes de terre opère son commerce sur une bien plus vaste échelle encore, et c'est par centaines de wagons qu'il fait ses achats sur les marchés de la province et de l'étranger, à destination de Paris.

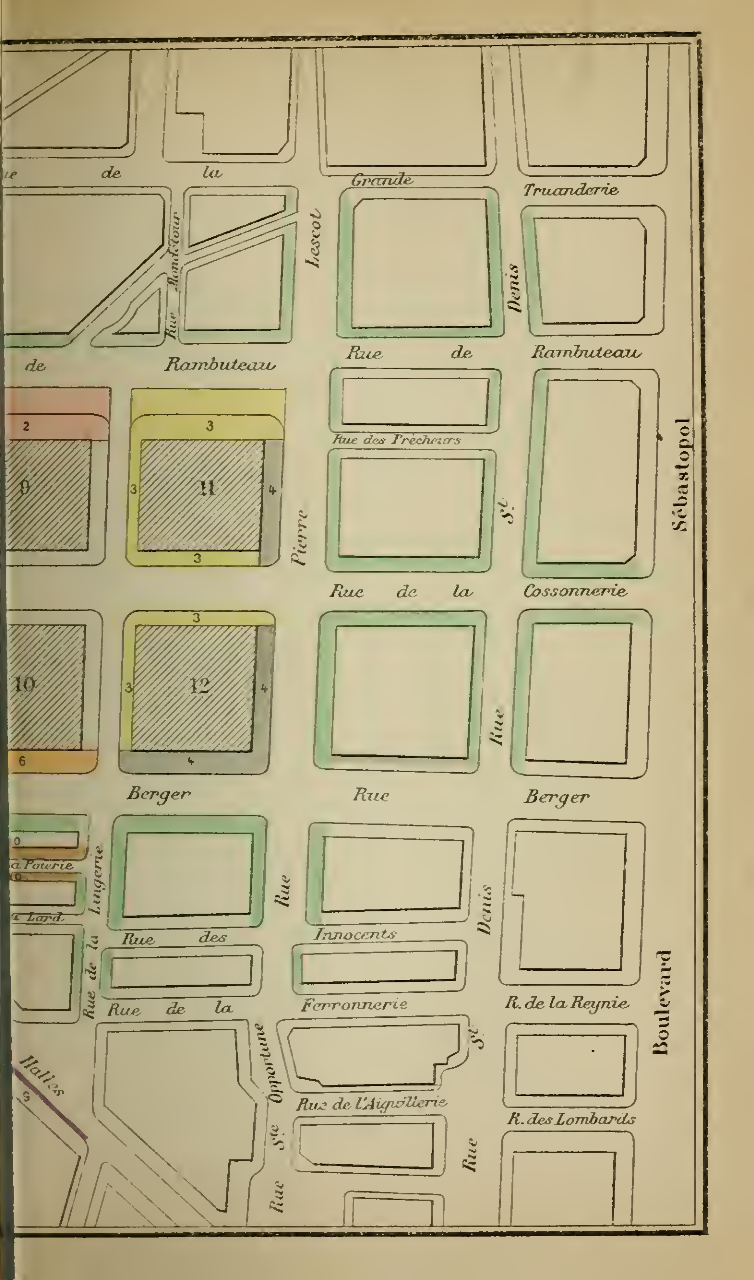
Le jardinier-maraîcher des environs de Paris est le troisième approvisionneur du carreau des Halles. C'est le cauchemar, la bête noire du producteur du Midi, auquel il fait une concurrence sensible en cultivant *par force* les primeurs à l'aide de fumier chaud, de beaucoup d'eau et d'une quantité considérable de châssis et de cloches, qu'on aperçoit à la sortie de Paris dans

la zone des fortifications, ou bien qui couvre les espaces vides de contructions, s'étendant le long du chemin de fer de ceinture, sur la rive gauche.

Les gros légumes arrivent généralement les premiers et sont rapidement déposés dans la rue Baltard, qui sépare les deux corps de pavillons des Halles. Les cultivateurs qui les apportent dans de grands tombereaux, sont en même temps, pour la plupart, des *boueux*, c'est-à-dire qu'ils ont un traité passé avec les adjudicataires chargés de l'enlèvement des boues et des ordures de Paris, qu'ils transforment en engrais. Cet enlèvement donne lieu, tous les trois ans, à une adjudication par lots, comprenant soit un, soit deux arrondissements. Le premier lot, par exemple, est formé des deux premiers arrondissements ; sa dernière adjudication est montée à 240,000 francs par an ; c'est, d'ailleurs, un des plus importants.

Tandis que les boueux, une fois leur déchargement opéré, gagnent les divers points de Paris qu'ils ont à parcourir, après avoir eu soin d'attacher la cloche, servant à signaler leur passage, d'autres charrettes arrivent sur le carreau. Elles déversent les sacs de pois et de haricots dans la rue des Halles, les pommes de terre dans la rue


CARREAU
des
HALLES CENTRALES
Rue Montmartre
R. Montorgueil
Rue de
Eglise St. Eustache
Rue
12
8
2
3
5
7
Vauvilliers
Bullard
Rue
4
6
8
Rue
Rue
Rue Berger
Rue
Place Henri IV
R. du Pont-Neuf
Rue
9
LÉGENDE
1 Primeurs et fruits de choix
2 Poires, Pommes, Raisins, Cerises, Asperges (Pavillon 7)
Fraises, Choux-fleurs, Artichauts, Betteraves, Noix
Marrons et excédant des fruits désignés ci-dessus (Pon 9)
3 Montreuils, Légumes, Fruits et Fleurs
4 Pommes de terre et Oignons
5 Légumes
6 Légumes lavés
7 Artichauts et Salades dans voitures dételées
Fourrages verts
8 Cresson et Champignons
9 Pois et Haricots
10 Plantes médicinales
11 Fleurs coupées (sous-sol ou Pav 7 en cas de froid)
Jardiniers, Maraîchers
12 Ail, Laurier et Mouron
Mie Perrin Sc



de
la
Grande
Truanderie
Lescot
Denis
Rue
Rue de Rambuteau
de
Rambuteau
Rue de Rambuteau
Rue des Prêcheurs
Sébastopol
2
3
9
3
11
4
3
St
Pierre
Rue de la Cossonnerie
3
10
3
12
4
6
4
Rue
Berger
Rue
Berger
a Poterie
Lingerie
Rue
Denis
Rue des Innocents
Rue de la
Rue de la Ferronnerie
R. de la Reynie
Boulevard
Halles
Opportune
St
Rue de l'Aiguillerie
R. des Lombards
Ste
Rue
Rue

Pierre-Lescot, les fruits et les légumes de saison dans la rue de Rambuteau, le cresson et les artichauts en face l'église Saint-Eustache.

Des lieux de stationnement sont fixés aux voitures vides, à des points différents suivant qu'elles ont servi à apporter des marchandises ou bien qu'elles vont en emporter. On en compte toutes les nuits de trois à cinq mille suivant les saisons. On estime qu'annuellement le nombre de voitures venues aux Halles est de 1,300.000 à 1,400,000, chiffre dans lequel voitures attelées et voitures à bras figurent à peu près pour moitié chaque ; ce qui empêche de donner un total d'une précision absolue, c'est que beaucoup de voitures ne sont pas mises en stationnement sur la voie publique. Certains maraîchers préfèrent remiser dans des auberges du voisinage ; d'autres déchargent leurs marchandises et s'en retournent immédiatement.

Les voitures placées en stationnement paient un droit fixe de 0 fr. 50 pour un attelage et de 0 fr. 25 pour une charrette à bras. Ces droits perçus par un régisseur rapportent à la ville une somme d'environ 700.000 fancs par an. Voitures et charrettes sont placées sous la surveillance de gardiens, de sorte que vendeurs ou

acheteurs peuvent en toute confiance procéder à leurs affaires.

La vente se fait à l'amiable sur le carreau. Une seule vente à la criée est pratiquée pour les paniers de cresson, des sortes de grandes hottes en osier, dans lesquelles on place les bottes, de façon à tapisser les parois intérieures, en ménageant un vide au milieu pour empêcher le cresson de s'échauffer.

Un coup de cloche annonce cette vente le matin à cinq heures. Avant qu'elle soit commencée, les femmes, dont la spécialité est la revente du cresson, ont déjà reconnu la qualité de la marchandise, en faisant glisser dans la cavité laissée par les bottes au milieu de chaque panier, une petite lanterne retenue par une ficelle.

Cette vente à la criée marque le moment de la grande animation pour le carreau des Halles. La cohue est parfois indescriptible ; elle déconcerte le flâneur, venu curieusement pour contempler ce spectacle, et, tout étonné de trouver un tel mouvement d'hommes et d'affaires dans un espace relativement aussi restreint.

L'étendue du carreau n'est point fixe, elle varie suivant les saisons. Au mois de juin par exemple, elle devient énorme, quand arrive la

saison des fraises. Pour être assurés de trouver une place sur le carreau, les maraîchers commencent à faire queue, dès neuf heures du soir, aux abords des Halles. Au matin, on en voit qui n'ont pu être placés, et il n'est pas rare de trouver des Halles à l'Observatoire, une file ininterrompue de voitures apportant la cueillette des champs de fraises de Sceaux et de Palaiseau.

Les paniers de fraises ne peuvent se superposer ; il faut les placer à terre, les uns à côté des autres. A certains jours, on en compte ainsi 35,000, contenant en moyenne 8 kilogr., soit 280,000 kilogr. pour le total de l'arrivage. La rue Montorgueil presque en entier et la rue Turbigo jusqu'au boulevard Sébastopol ne semblent plus être que deux longs rubans rouges, tant les paniers y sont serrés les uns contre les autres.

En toute saison, on trouve le long des pavillons placés entre la rue Coquillière et la rue de Rambuteau, en face l'église Saint-Eustache, les marchandes en gros et en détail d'ail, d'échalotes, de laurier et de mouron, ainsi que celles de champignons. Sur la chaussée, presque à la pointe Saint-Eustache, se tient en été, dans les voitures mêmes, la vente des herbages et des artichauts des environs de Paris, et en hiver

celle des carottes, navets et chicorées des environs de Meaux.

A l'angle de la rue de Rambuteau et de la rue Baltard, des commissionnaires en marchandises trafiquent à partir du mois d'avril. des asperges venues d'Orléans ; puis, ils continuent par la vente des fruits de même provenance : groseilles, cassis, framboises, cerises pour distillateurs, etc. En hiver, on y vend les potirons, les navets et les carottes de Flins et des environs de cette localité.

Un peu plus loin, sur le trottoir et les deux tiers de la chaussée, s'opère encore la vente de l'asperge, à laquelle succède celle des fruits à pépins et à noyaux, et, tout l'hiver, la vente des pommes et des poires ordinaires. Toujours dans la rue de Rambuteau, le long du pavillon de la marée, on trouve les figues d'Argenteuil et les noix vertes, venant après les fraises, les cerises, les groseilles et les framboises des environs de Palaiseau, de Bourg-la-Reine, de Verrières, etc. On trouve également là en décembre, janvier et février, les choux-fleurs hâtifs de la Bretagne, puis ceux d'Angers.

Plus loin encore, le long du dernier pavillon en bordure sur la rue de Rambuteau, on ren-

contre toute l'année : les produits de Montreuil, Bagnolet, Romainville, Noisy-le-Sec, etc., qui sont, suivant la saison : choux de Bruxelles, choux frisés, barbe de capucins, fruits de toutes espèces.

La rue Pierre-Lescot est consacrée tout entière à la vente en gros des pommes de terre, de même que la rue Berger est réservée à celle des poireaux, navets et carottes, sauf une étendue de cent cinquante mètres occupée par les marchands d'huîtres.

La rue Baltard, qui sépare les deux corps de pavillons des Halles, forme un grand centre d'approvisionnement. On y vend surtout les gros légumes provenant d'Aubervilliers, de la Courneuve, du Drancy, du Bourget, en même temps que les fruits des communes de Rosny, Romainville, Chambourcy, etc.

Près de la rue des Halles, réservée, comme nous l'avons dit, au marché des pois et des haricots, on perçoit, à certains jours de la semaine, de vagues senteurs de pharmacie et de droguerie, qui révèlent l'existence du carreau des plantes médicinales, installé, le mercredi et le samedi, dans les rues de la Lingerie et de la Poterie.

Ce marché, qui sert à approvisionner les her-

boristes, les pharmaciens et les distillateurs, est l'objet d'une étroite surveillance, dont le but est d'empêcher la vente de certaines herbacées, d'un usage criminel dans les officines louches. En revanche, nos lectrices pourront s'y approvisionner de la *pommade de femme battue*, produit qu'on chercherait en vain dans le Codex sous cette rubrique. Cette pommade est simplement de la pulpe de racine de vigne vierge, dont l'application est souveraine, paraît-il, pour les contusions.

En toutes saisons, les amateurs de parfums doux ou capiteux peuvent trouver de quoi se satisfaire sous la voie couverte des pavillons, ouvrant au côté droit de la rue Baltard. Déjà, au milieu de cette rue, ne manque-t-on pas de remarquer les vendeurs de fleurs des champs, ramassées souvent à d'assez grandes distances dans les environs de Paris, pour composer des bouquets qui trouvent un débit facile.

Tout à côté, sont les vendeurs de feuillage vert, de fougères, de feuilles servant à orner les étalages de victuailles. Dans le langage des Halles, ces marchands portent le nom d'*hommes sauvages*, car beaucoup d'entre eux n'ont d'autre moyens de se procurer de la marchandise que

les déprédations qu'ils commettent dans les propriétés de la banlieue.

C'est aux Halles que les fleuristes de Paris viennent chercher leur approvisionnement. On n'y vend que des fleurs coupées; les plantes en pots ne peuvent être apportées qu'au marché aux fleurs de la Cité. Aux Halles, les fleurs sont abritées sous la voie couverte des pavillons, qui forme un marché unique en son genre, où abondent, pendant tout l'hiver, non seulement les camélias, vendus en boîtes par douzaines, mais les bottes de roses les plus belles et les touffes les mieux garnies de lilas blanc.

Le malheur est qu'aux Halles il n'y a plus de place; les marchands sont les uns sur les autres, et c'est merveille que les transactions puissent s'opérer aussi rapidement au milieu de la gène provoquée par cet entassement. Quand vient le printemps, par exemple, les marchandes de fleurs ne savent plus où déposer leur marchandise. Elles en sont réduites à aller s'installer à côté des facteurs de poisson : les bottes de lilas fraternisent avec les paniers de soles : l'odeur forte des raies se mêle aux senteurs des jacinthes et il en résulte un amalgame de parfums peu propre à encourager les acheteurs.

La situation faite aux jardinières est certainement désagréable, mais où trouverait-on la place pour mieux les installer? Les pavillons sont tellement bondés que leur trop plein déborde sur la chaussée. Quant au carreau, il s'étend parfois à des distances inimaginables. Il est impossible de préciser la quantité de marchandises apportées sur ce carreau. En argent, les inspecteurs des Halles évaluent le produit des ventes de fruits et légumes à 120 millions de francs par an.

Les noces de Gamache et les festins de Pantagruel n'apparaissent que comme des lunchs sans importance en face du prodigieux amoncellement de denrées et de victuailles qu'il faut chaque jour pour alimenter Paris.

XI

LES FORTS DE LA HALLE

Organisation des forts. — Les forts des hauts fruits. — Le roi sec et le roi mouillé. — Les porteurs aux Halles. — Les gardeuses.— Epreuves des forts. — Le sous-sols des Halles. — Une nouvelle gare de marchandises. — Le massacre. — Le pain de croton.

Tout le service intérieur des Halles, en ce qui concerne les ventes en gros et le carreau, est fait par la corporation des forts, placée sous la jurisprudence de la préfecture de police, qui considère cette tutelle comme une de ses prérogatives les plus chères.

La corporation compte aujourd'hui 640 forts, divisés en autant de sections qu'il y a de ventes en gros. Chacune est commandée par un syndic-chef qui relève lui-même d'un des inspecteurs principaux de la préfecture de police. Ce sont ces inspecteurs principaux, qui, assistés de sous-inspecteurs, surveillent la sincérité des ventes en gros, saisissent tous les produits réputés nui-

sibles, et veillent au maintien du bon ordre dans les marchés de détail.

Les inspecteurs de la préfecture de police portent des casquettes à galons d'argent; ceux de la préfecture de la Seine ont la même coiffure, mais avec des galons d'or. Le rôle de ces derniers est limité à la perception des différentes taxes et des droits dus à la ville. L'insigne distinctif des forts est une médaille portant gravées les armes de la ville de Paris. Cette médaille est en cuivre pour les forts et en argent pour leurs syndics-chefs et leurs syndics adjoints. Ces derniers sont assez nombreux, car les forts ne doivent jamais travailler isolément, mais par escouades, sous la surveillance d'un syndic adjoint. Les forts se recrutent au fur et à mesure des besoins du service. On exige d'eux des qualités toutes particulières au point de vue de la force et des garanties complètes au sujet de l'honnêteté.

Les équipes des forts font bourse commune pour chaque vente en gros ; leurs services, obligatoires dans l'enceinte des pavillons, sont tarifés, mais, en échange du privilège indispensable dont ils jouissent, ils ont la responsabilité de toutes les marchandises confiées à leurs soins ou placées sous leur surveillance.

Après avoir débuté à 1,500 francs, les simples forts passent successivement de pavillons en pavillons. Quand ils arrivent à être attachés au pavillon de la vente en gros des beurres, œufs et fromages, ils ont conquis leur bâton de maréchal, à moins qu'ils aient l'espoir de devenir syndics. Le salaire des forts de ce dernier pavillon monte environ à 4,000 francs. Celui des forts du carreau, les *forts des hauts fruits*, comme on les appelle, dépasse même ce chiffre, mais le travail est plus rude, car il leur faut passer la nuit entière dans la rue, exposés à toutes les intempéries des saisons.

C'est dans la corporation des forts que la plupart des théâtres de Paris recrutent leurs machinistes. Dans beaucoup de théâtres aussi, les contrôleurs sont des inspecteurs des Halles, employés de l'une ou l'autre des deux préfectures. Enfin les forts, qui autrefois se distinguaient dans les *parties* de chiens, lorsque ces combats étaient en vogue, ont aujourd'hui la spécialité des joutes sur l'eau.

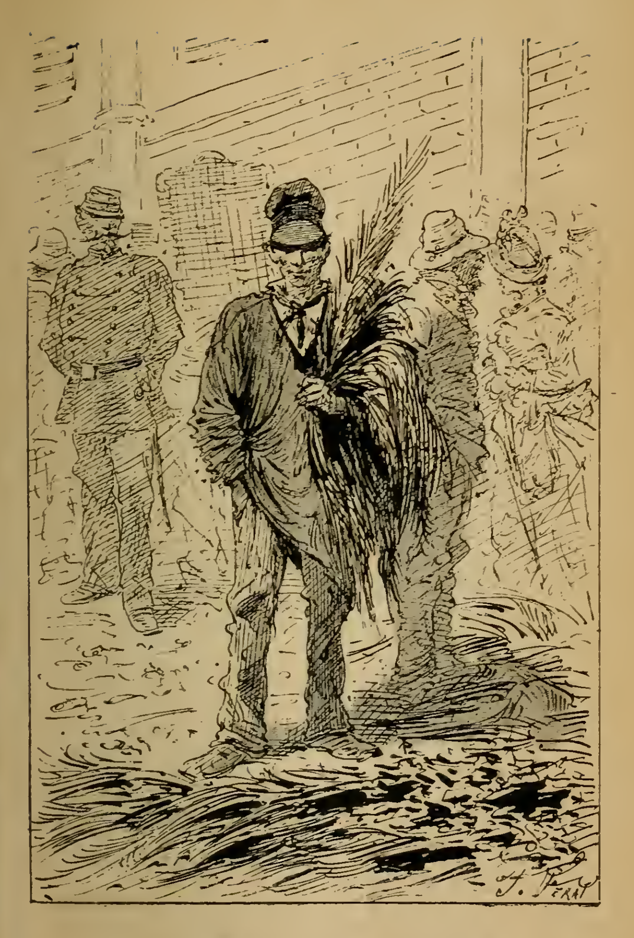
Quand une municipalité veut organiser une de ces joutes, elle s'adresse à un fort possesseur du matériel nécessaire : deux bateaux plats comme des bateaux de pêche, mais munis d'un

tremplin, nommé le *trinquet,* des lances. des toques et des ceintures rouges et bleues.

Le prix ayant été bien débattu, l'entrepreneur de la joute annonce à ses collègues de la Halle que tel jour, à tel endroit, il y aura joute pour dix ou vingt hommes. Quel que soit le nombre, il n'est jamais difficile à trouver, car les forts sont assurés de passer une bonne journée, qui n'est pas en outre sans être fructueuse, surtout pour le *roi sec* et le *roi mouillé*, les deux derniers champions restés en présence. qui se partagent fraternellement les prix.

Les forts se montrent très fiers de leur corporation ; rien ne leur est plus sensible que d'être confondus avec les porteurs. Pour être porteur aux Halles, il suffit de le demander en produisant un certificat de domicile délivré par un commissaire de police.

Le porteur, une fois inscrit, reçoit une médaille, qui lui donne le droit de faire des corvées aux alentours des Halles. Cette médaille change de forme tous les ans, afin d'obliger leurs titulaires à se présenter au moins une fois par année pour faire connaître leur nouvelle adresse. Ce sont autant de points de repère que la préfecture de police prend dans l'existence de ces individus.



LES HOMMES SAUVAGES. (Page 138)

C'est pourquoi elle se montre si prodigue d'autorisations, sachant bien que cela ne fera pas travailler ceux qui n'en ont pas envie.

Sur 12,000 inscrits, il y a environ 3,000 porteurs qui travaillent sérieusement et consciencieusement ; d'aucuns se sont fait remarquer par une telle probité, depuis de longues années, que les marchands n'hésitent pas à leur confier de grosses sommes pour aller solder leurs achats. On ne s'étonnera donc point d'apprendre qu'une chambre syndicale s'est formée parmi les porteurs des Halles, pour aider au relèvement de la corporation.

Mais, à côté de ces honnêtes gens, on remarque sur le registre d'inscription bien des noms qui ont figuré trop souvent sur les livres d'écrou des maisons pénitentiaires. Un de ces porteurs a été deux fois condamné à mort pour désertion et pour insubordination dans les compagnies de discipline. Il ne s'en porte pas plus mal aujourd'hui, puisque, de grâce en grâce et de réduction de peine en réduction de peine, il est parvenu à se tirer d'affaire.

Les anciens condamnés ou les gens sans aveu qui viennent solliciter une médaille de porteur, n'ont d'autre but que de se créer une position

sociale. Dans une rafle de vagabonds faite aux carrières, neuf fois sur dix, quand le commissaire demande à l'individu arrêté quelle profession il exerce, celui-ci répond :

— Je suis porteur aux Halles !

Le commissaire de police sait à quoi s'en tenir, mais quand il n'y a pas de charges sérieuses sur cet individu, il fait semblant de se contenter de cette réponse, trouvant bien inutile d'envoyer au dépôt un vagabond qui sera relâché quelques heures après, ce qui n'aura pour effet que de démontrer l'impuissance du commissaire de police.

Aux Halles, les véritables porteurs rendent d'utiles services aux restaurateurs, aux cuisiniers, aux fruitiers, venant chaque jour faire leurs emplettes. Ces acheteurs, à force de fréquenter le marché, sont connus de tous les vendeurs.

Chaque acheteur peut payer comptant et emporter sa marchandise si elle se trouve sur le carreau, ou bien la faire sortir du pavillon, en acquittant la redevance aux forts, s'il s'agit d'une vente en gros faite à l'intérieur des Halles.

Mais c'est l'exception, les acheteurs n'acquittent pas leurs emplettes sur-le-champ et la

livraison leur est faite d'une façon très curieuse, qui facilite singulièrement les transactions.

Tout autour des pavillons des Halles et du carreau se trouvent à postes fixes des femmes, dont le nom de *gardeuses* indique bien les fonctions. Quand un acheteur vient de faire une acquisition, il jette sur le lot qui lui a été vendu une pièce de 0 fr. 10, montant du salaire du fort, et un jeton de cuivre qui porte son nom à lui et le nom de sa gardeuse.

C'est à celle-ci que le fort va porter la marchandise vendue, c'est elle qui centralise les achats successifs de ses clients, que ceux-ci n'ont plus qu'à enlever eux-mêmes ou à faire enlever par des porteurs.

Le salaire des gardeuses est très minime, mais il est grossi chaque jour par un pourboire de leurs clients, lorsque ceux-ci viennent acquitter les taxes dues à l'entrepreneur, adjudicataire de ce service de garde.

Les bons offices des porteurs et des gardeuses sont facultatifs; ceux des forts sont au contraire obligatoires, de façon à régler presque mécaniquement l'entrée et la sortie des marchandises. Nous avons parlé des épreuves imposées aux forts pour constater leurs forces physiques. Elles

consistaient autrefois à monter sur leur dos un cageot pesant deux cents kilogrammes et à le redescendre par l'escalier à double révolution, qui, dans la halle aux blés, conduisait à l'ancien commissariat de police. Depuis la transformation de cette halle en bourse de commerce, les épreuves ont lieu dans le sous-sol des Halles, mais elles n'en sont pas moins pénibles. Quelles que soient les protections qui agissent en faveur d'un candidat, rien ne peut le soustraire à ces épreuves physiques, qui constituent un gage nécessaire pour l'ensemble de la corporation.

Quand on descend dans le sous-sol. il semble au premier abord au visiteur, qui vient de quitter les pavillons si bruyants et si animés, qu'il soit triste et désert. Mais, peu à peu, on s'aperçoit qu'au milieu de ces voûtes, coupées de distance en distance par des grilles, il y a encore tout un monde.

L'année dernière, une proposition fut faite au Conseil municipal pour utiliser ce sous-sol. en y établissant un restaurant populaire. C'était mal connaître les Halles d'une façon générale, et n'avoir jamais visité minutieusement ce sous-sol. qui d'un jour à l'autre va être appelé à recevoir une destination toute particulière.

Dès la construction des Halles, la nécessité d'une voie ferrée pour joindre le vaste marché aux lignes de chemin de fer avait été si bien reconnue, que le sous-sol, composé de longues galeries, a été aménagé de façon à n'avoir besoin que de travaux insignifiants pour sa transformation en gare de marchandises.

Un mètre de terre à enlever dans certaines galeries, des rails à poser et la voie ferrée est prête pour la circulation des trains. Les quais de chargement et de déchargement seront formés par d'autres galeries, dont le sol restera à hauteur des wagons. En attendant cette transformation, qui n'est plus qu'une question de temps, le sous-sol sert aux marchands pour resserrer leurs marchandises invendues ou pour pratiquer certaines opérations qui ne peuvent se faire sous les yeux du public.

Telles sont, tout d'abord, celles qui ont lieu dans l'atelier du *massacre*, dépendant du pavillon de la triperie sous lequel il est situé. Il n'est généralement pas prudent de s'y aventurer. Le dallage, couvert de détritus de viande, y est aussi glissant qu'un trottoir de bitume par un temps de verglas.

Sans compter qu'une chute dans une mare de

sang n'a rien de bien agréable. il règne dans le massacre une indéfinissable odeur qui vous étreint à la gorge, provoquant des nausées insurmontables. Ce n'est donc point dans des circonstances bien favorables qu'il est possible d'examiner le singulier travail qui s'opère dans cet atelier.

On y apprête les têtes des moutons qui ont été tués dans la matinée aux abattoirs de la Villette. Il en arrive chaque jour de quatre à cinq mille que de petits chariots roulant sur rails servent à descendre dans le sous-sol.

Elles passent successivement entre les mains de deux catégories d'ouvriers : d'abord le *fraisier* s'en empare et avec une sorte de latte bien tranchante, rabat la peau pour découper la langue et les joues qui sont vendues aux charcutiers. Après le *fraisier,* vient le tour du *cabocheur*, qui fend chaque tête avec un couperet pour en retirer la cervelle.

Les têtes de moutons ainsi dépouillées sont ensuite ramassées par des porteurs spéciaux qui les enlèvent au moyen de grands paniers, vidés au fur et à mesure dans des tombereaux. Le chargement de ces tombereaux constitue un hideux spectacle. Quand chaque tombereau est

plein, le charretier prend la route du pont de Soissons ou de la barrière Fontainebleau.

Les têtes de moutons vont en effet passer entre les mains de nouveaux ouvriers, car elles n'ont pas donné encore tout ce qu'il est possible de tirer d'elles. On fera de la colle avec la peau, du noir animal avec les os ; enfin les râclures de viandes seront jetées dans de grandes chaudières, pour mijoter avec des détritus de légumes provenant également des Halles.

C'est un singulier pot-au-feu que celui-là ; on prend soin de l'écumer et surtout de le dégraisser, car les détritus de viande donnent un suif de bonne qualité. Quand la cuisson est parachevée, on égoutte viande et légumes ; le tout est pilé avec soin et finit par former le *pain de croton*, la nourriture habituelle des chiens de mente.

Rien ne se perd à Paris, aux Halles moins que partout ailleurs.

XII

LA VOLAILLE ET LE GIBIER

Les gaveurs. — Une perte irréparable. — Consommation de la volaille. — Le gibier à Paris. - La veille de Noël. — La chasse en Autriche. — La battue à la perche. — Lièvres allemands, français et autrichiens. — Les cailles d'Egypte. — Lièvres blancs de Russie. — Les plumeuses de volailles. — La rosière des Halles.

Un peu plus loin que l'atelier du massacre, on aperçoit, dans une autre partie du sous-sol, des hommes occupés à une opération singulière, en même temps fort peu appétissante. Ce sont des gaveurs de pigeons, ouvriers spéciaux, qui sont embrigadés comme les forts. Ils se tiennent debout autour d'un baquet rempli d'eau tiède et placé à hauteur d'homme, dans lequel est mise à tremper une graine appelée la *vesce*. C'est cette graine qui va servir au gavage.

Il arrive, chaque année, aux Halles, une quantité considérable de pigeons : près de trois millions ; les uns tout plumés par petites boîtes de

douze, les autres vivants empilés au nombre d'une soixantaine dans des paniers à claire-voie.

La plupart de ces derniers ont un long voyage à faire : ils viennent d'Italie et sont dans un état pitoyable à leur arrivée aux Halles. Pendant deux jours, ils sont restés sans manger ; on les trouve maigres, étiques, à moitié morts, quand on soulève le couvercle de leurs paniers. Pour leur rendre un peu de vie et d'embonpoint avant de les envoyer aux plumeuses de volailles, on les confie aux soins des gaveurs de pigeons.

Les pigeons sont passés un à un aux gaveurs, et ceux-ci, s'emplissant la bouche d'eau et de graine, ouvrent le bec du pigeon et lui soufflent la nourriture dans le jabot qui s'enfle aussitôt à crever. Le pigeon ainsi gavé, est jeté sur une litière de paille où, pendant quelque temps, il semble être tout à fait mort. Puis, peu à peu, la nourriture qu'on lui a fait avaler répare ses forces, il s'essaye à marcher aussi gauchement que les poussins au sortir de l'œuf dans une couveuse.

Le travail des gaveurs se fait avec une très grande rapidité : ils perçoivent 0 fr. 30 par douzaine de pigeons gavés ; mais ils sont tenus de fournir la graine du gavage.

Comme les forts, ils sont responsables de la marchandise confiée à leurs soins ; aussi comprendra-t-on aisément que les chats qui abondent dans les sous-sols soient leurs ennemis irréconciliables.

Les forts et les gaveurs de ce pavillon, pour préserver le gibier ou la volaille des matous affamés, entretiennent des chiens parfaitement dressés. Les gaveurs estiment avoir fait une perte irréparable dans la personne d'un de ces chiens qui avait une manière à lui de comprendre la chasse aux chats.

Il allait flâner autour du pavillon, et, quand il rencontrait un chat, au lieu de courir sus, lui faisait le plus charmant accueil. Il se montrait très joueur et finissait par engager une partie, dont le but était d'amener le chat à descendre dans le sous-sol. Une fois là, par exemple, le jeu changeait et le chat ne tardait pas à être étranglé.

Mais si les chats des Halles ont leurs ennemis, ils ont aussi leurs adorateurs, comme leurs congénères des squares de Paris. De vieilles dames en cabas ne manquent jamais, le soir venu, de leur apporter une ample provision de mou.

L'atelier des gaveurs de pigeons est une dé-

pendance du pavillon où a lieu la vente en gros de la volaille et du gibier.

Ce pavillon présente un aspect tout différent, suivant les diverses saisons. En été, pour éviter les dégâts produits par les brusques changements de température, les éleveurs préfèrent expédier leur volaille vivante. Il en résulte une animation extraordinaire dans ce coin des Halles. Les fanfares sonnées par les coqs, les gloussements des poules, les coins-coins des canards, joints à tout le brouhaha du pavillon arrivent à faire un bruit assourdissant.

Sait-on que Paris a dévoré 7,374,525 poulets vendus dans ce pavillon en 1886, et 2,781,559 lapins, sans compter les canards de la Normandie, les dindes de la Champagne et les oies de la Touraine?

La vente de la volaille aux Halles est certainement moins curieuse que celle du gibier qui, pendant l'hiver, donne un aspect tout différent au pavillon qui leur est commun.

Paris est largement approvisionné de gibier aujourd'hui. C'est par millions de kilogrammes qu'il faut chiffrer la consommation annuelle.

Nous sommes tributaires à cet égard de l'étranger, mais c'est un des cas rares où il n'y ait pas lieu de s'en plaindre.

Sans le gibier d'Autriche, de Bohême, de Russie, d'Allemagne, ce produit de l'alimentation serait d'une rareté qui en ferait hausser le prix de façon à le rendre inabordable.

Cette pénurie se changerait bientôt en une disparition complète du gibier en France, car le braconnage devenant plus lucratif prendrait en même temps une extension plus dangereuse. Grâce aux efforts des facteurs des Halles et principalement d'un d'entre eux, M. Weil, pareille situation n'est pas à redouter, et Paris devient d'année en année un marché plus central pour le gibier.

La veille de Noël, l'année dernière, un seul facteur — M. Weil précisément — avait, en gare de Paris, vingt-quatre wagons de gibier, qu'il fallait diriger sur tous les points de la France pour écouler ce stock sans amener dans les prix une baisse qui, étant trop forte et trop brusque, eût été de nature à décourager les expéditeurs. Il est à noter qu'en temps ordinaire la province suffit à sa propre consommation.

L'Autriche sera, longtemps encore, le fournisseur principal de Paris. La chasse y est toujours ouverte : du 1er août au 1er février, on y tue le lièvre et le perdreau ; le chevreuil s'y

chasse toute l'année ou tout au moins pendant dix mois; le cerf, du 1er juin au 1er décembre; la biche, du 1er novembre au 18 février.

Le droit de chasse n'appartient pas au propriétaire du sol, à moins qu'il ne possède trois cents hectares de terre; ce droit reste à la commune qui le met en adjudication. D'ordinaire, ce sont les habitants de la commune même qui en bénéficient, en formant une association.

Suivant une statistique publiée par le ministère de l'agriculture autrichien, il a été tué en Autriche, en 1886, 9,244 cerfs, 2.464 daims, 58,067 chevreuils, 6,911 chamois, 2,566 sangliers, 1.319,098 lièvres, 60,907 lapins, 455 marmottes, 4.162 coqs de bruyère, 8.602 coqs de bouleau, 9,931 gelinottes, 100.954 faisans, 1.166.164 perdrix, 83,067 cailles, 24,791 bécasses, 23,350 bécassines, 1,165 oies sauvages et 55,187 canards sauvages; 32 ours, 122 loups, 27 lynx. 25,452 renards, 10,132 martres, 17,173 putois, 1.005 loutres, 2.459 blaireaux, 970 aigles, 119,768 autours, faucons et éperviers et 1,150 grands-ducs.

A l'ouverture de la chasse ce sont les perdreaux qui donnent à Paris. Ils arrivent des

plaines de la Bohême et de la Moravie qui ressemblent à s'y méprendre à nos plaines de France. L'Autriche nous a ainsi fourni 210,000 perdreaux en 1886; l'Allemagne nous en a envoyé 180,000; l'Espagne 76,000 et la Hollande environ 12,000.

En même temps que des perdreaux, l'Autriche nous apporte des lièvres qui, depuis le moment de l'ouverture de la chasse jusque vers le milieu du mois d'octobre, sont expédiés par grande vitesse et emballés par douze ou quinze dans des paniers. A partir d'octobre et jusqu'à la fermeture, le mode d'expédition change; ils arrivent à Paris par petite vitesse, sans aucun emballage, et mettent cinq jours à faire le voyage.

Les wagons dans lesquels on les envoie sont spécialement installés. Ils contiennent un échafaudage, supportant des bâtons où les lièvres sont suspendus par dix, de façon à n'avoir entre eux aucun point de contact. On peut juger de la quantité de wagons nécessaires à ce transport, en constatant que, dans la seule année 1886, nous avons reçu d'Autriche 185,000 lièvres.

Ainsi expédiés ces lièvres se conservent dans un état parfait de propreté; ils n'ont aucune

trace de sang, si ce n'est à la tête, ce qui donne lieu à la légende d'après laquelle il y a tant de lièvres en Autriche qu'on les tue à coups de bâton. On en est persuadé aux Halles, et cependant ces lièvres ont été tués de la même façon que leurs congénères de France. Toutefois les chasses y sont d'ordinaire tellement giboyeuses qu'on n'y chasse jamais autrement qu'en battue.

Il existe plusieurs systèmes de battues, mais le plus usité est celui qu'on appelle *battue à la perche* : la veille du jour de la chasse, les gardes vont placer, de distance en distance, de grandes perches surmontées d'un drapeau. Chaque perche devient le centre d'une battue. Le lendemain, les chasseurs viennent former un immense cercle autour de la première de ces perches. Les intervalles entre les chasseurs sont remplis par des traqueurs. Puis vient une seconde ligne de ramasseurs de gibiers.

Chaque chasseur a deux fusils ; pendant qu'il se sert de l'un, un porteur charge l'autre. A un signal donné, tout le monde se met en marche se dirigeant sur le drapeau. Les traqueurs, munis d'un bâton, font le plus de bruit possible pour faire lever le gibier, et les chasseurs ne s'occupent que de tirer, laissant aux hommes

qui viennent derrière eux le soin de recueillir le gibier.

Au fur et à mesure que les lièvres sont ramassés, on leur fait une entaille dans l'une des pattes de derrière et l'on passe l'autre patte dans cette entaille, puis on les enfile sur un bâton porté par deux hommes. Le tir se prolonge jusqu'au moment où le cercle devenant trop étroit, il y aurait danger pour les chasseurs se faisant vis-à-vis ; ce moment est indiqué par un signal donné par le guide-chef qui dirige la chasse.

Chacun continue néanmoins à avancer. Les lièvres, vers la fin, se réunissent en un troupeau, vont de côté et d'autre, jusqu'au moment où, tous ensemble, ils traversent la ligne d'un seul coup. Ils sont suivis alors d'une décharge générale qui donne généralement peu de résultats.

On passe alors à une deuxième perche, et ainsi de suite jusqu'à la fin de la chasse. Il n'est pas rare de voir tuer ainsi de trois à quatre mille lièvres dans une même journée.

Chose curieuse, les lièvres d'Autriche sont généralement vendus à Paris sous la dénomination de lièvres d'Allemagne, tandis que les lièvres

chassés aux bords du Rhin, dont le pelage diffère très peu de celui de nos lièvres, sont écoulés en grande partie sous la dénomination de lièvres français. L'Allemagne d'ailleurs ne nous en a pas envoyé moins de 160.000 en 1886. Ils arrivent emballés par dix ou vingt dans des paniers expédiés par petite vitesse, et mettent trois à quatre jours pour faire le voyage.

La grive nous est également fournie par l'Autriche et l'Allemagne ; elle est très abondante aux Halles. Son passage dans le Hanovre, en Allemagne, a lieu du 1er octobre au 15 novembre. Plus tard, au mois de janvier, les grives reçues à Paris viennent de Silésie. Elles sont emballées dans de petits paniers par 50 pièces. L'Allemagne nous en a expédié 100,000 pièces en 1886 et l'Autriche 145,000.

L'Autriche et surtout la Bohême nous envoient également des faisans, mais en moins grande quantité que l'Angleterre. Londres nous en expédie environ 25,000 pendant les mois de novembre, décembre et janvier, qui sont aussi les mois pendant lesquels ont lieu les forts arrivages de chevreuils de la Bavière et du Wurtemberg.

L'Egypte est seule à nous fournir chaque année 150,000 cailles. Elle nous les envoie vivantes.

Dès le mois de septembre ceux qui les capturent attendent leur arrivée sur la côte d'Afrique. Au loin, à la surface de l'eau, s'avance comme un point noir qui paraît glisser : peu à peu, il s'étend, grossit en se rapprochant ; on voit enfin une multitude d'oiseaux fatigués, harassés, se poser à terre, comme s'ils étaient désormais incapables de tout mouvement. Les malheureux volatiles ne doivent pas tarder à refaire d'une tout autre façon et en sens inverse le voyage qu'ils viennent d'accomplir. Enfermés dans d'étroites cages, on les embarque à destination de Marseille d'où ils gagnent Londres ou Paris.

La vente des cailles n'est tolérée en France que pendant le temps de l'ouverture de la chasse ; il n'y aurait cependant aucun inconvénient à l'autoriser durant toute l'année. C'est par centaines de mille qu'il faut compter toutes celles qui traversent la France à destination de l'Angleterre. Une bonne partie de ces envois s'arrêteraient chez nous, si aucun obstacle n'était apporté à la consommation de ce gibier.

Le gibier de Russie arrive à Paris du 1er février au 1er avril. Les lièvres blancs empilés par centaines dans des tonneaux, la viande d'ours ou de rennes, les gelinottes, les lagopèdes,

les coqs et poules de bruyère sont expédiés de Saint-Pétersbourg par voie ferrée au port de Rewal. Dè là, le gibier russe vient par bateau à vapeur jusqu'à Dunkerque, d'où on le dirige sur Paris par chemin de fer. La durée de ce voyage est ordinairement de douze jours.

Enfin, en temps de carême, c'est la Hollande qui approvisionne Paris de gibier d'eau, nous envoyant jusqu'au 1er mai : canards sauvages, pilets, siffleurs, rouges de rivière, sarcelles, vanneaux, pluviers, chevaliers et combattants.

A côté du commerce de gros de la volaille et du gibier, on cherche en vain la vente au détail. Par une répartition assez mauvaise des pavillons, il faut aller à l'autre bout des Halles du côté de la rue Pierre-Lescot, pour trouver le pavillon qui lui est affecté. Il n'a d'ailleurs rien de bien intéressant; seul le sous-sol où se trouve installé un atelier de plumeuses est curieux à visiter.

A partir de onze heures du soir jusqu'au matin, il se fait une hécatombe de pigeons, autour des grandes tables en pierre ou en bois, dont est meublé l'atelier.

Ces malheureux volatiles sont saisis par les ailes ; avec le plat d'un couteau de boucher on

leur assène un coup sur la tête pour les étourdir et en même temps on leur entaille le cou. Afin de ne point perdre le sang qui coule de leur gorge ouverte et qui est destiné aux pêcheurs à la ligne pour amorcer le poisson, on leur place la tête à travers les barreaux d'une claie posée sur un large baquet, et, pendant le temps que dure leur agonie, on les voit se débattre et se crisper affreusement dans cette posture.

Quand il y en a une douzaine de tués, on les apporte aux plumeuses qui peuvent en apprêter jusqu'à vingt-cinq et trente en une heure lorsqu'elles sont d'habiles ouvrières. Au bout de quelques heures de ce travail, les doigts des plumeuses se crispent; la buée chaude et fade du sang répandu finit par les alourdir: elles éprouvent le besoin de se secouer un peu. Aussi les voit-on toutes abandonner pour quelques instants leur travail, lorsqu'une d'elles se prend à crier, en s'étirant :

— Allons, Virginie, chante-nous quelque chose.

Virginie, c'est la rosière des Halles; voilà plus de quinze ans qu'elle est plumeuse de volailles. On la vit arriver un matin aux Halles dans un costume baroque pour demander de l'ouvrage.

Elle venait de Romainville, où elle avait été domestique durant la guerre. Les fatals événements de 1870-71 lui avaient tourné la tête à cette époque.

Virginie est une vieille fille : cela seul n'explique pas son qualificatif de rosière. Ce surnom lui vient surtout de ce que, dans les premiers temps, elle arrivait aux Halles la tête ceinte d'une couronne de fleurs.

La marotte de Virginie, dont nous tairons le nom de famille, — fort honorable, — est d'être actrice sur une grande scène de Paris. Toute jeune, Virginie, qui est native de Dunkerque, avait l'amour des planches. Un jour, à Cherbourg, elle s'en alla jouer dans un théâtre forain, ce qui ne fut pas du goût de ses parents, qui brisèrent sans aucun scrupule la carrière brillante que la débutante se prétendait appelée à parcourir.

Plus tard, quand Virginie vint à Paris, le hasard la mit en rapport avec une habilleuse du théâtre Déjazet. Celle-ci l'emmena dans les coulisses du théâtre et sa vocation dramatique ne fit que s'affirmer. Malgré des désillusions sans nombre, l'espoir d'un brillant engagement reste dans l'esprit de cette pauvre fille. Elle n'a pas

de meilleurs amis à la Halle que les forts de la marée, dont quelques-uns sont machinistes au théâtre du Châtelet. Elle s'imagine volontiers, que, grâce à eux, son nom brillera un jour en vedette sur les affiches des colonnes Morris.

Les forts ont d'ailleurs perfectionné son instruction musicale, dramatique et chorégraphique dont il n'est donné d'avoir un aperçu complet qu'aux approches de la fête de Pâques. C'est une période critique pour elle ; les splendeurs de la foire aux pains d'épice impressionnent de la façon la plus fâcheuse son pauvre cerveau, en réveillant en elle cette monomanie du théâtre qui lui a déjà joué plus d'un mauvais tour.

Il y a quelques années, elle abandonna pour la première fois son travail afin d'aller chercher un engagement dans une des baraques de la foire du Trône. Le soir venu, déçue dans ses espérances et brisée de fatigue, elle s'endormit sur un banc et fut ramassée, pendant la nuit, dans une rafle opérée par la police. On l'envoya pendant treize jours à Saint-Lazare. Depuis ce temps, on dit aux Halles que Virginie est passée dans l'armée territoriale, et on ne manque jamais de lui demander à quelle époque elle ira faire sa deuxième période de treize jours.

Quand les rires, soulevés par quelque excentricité de la malheureuse, ont fini par s'éteindre, les ouvrières, ayant achevé leur massacre, trient les plumes étagées par monceaux autour d'elles. Les plus ordinaires seront envoyées en Hollande pour confectionner de la literie ; on n'emploie en France, à cet usage, que la plume des canards. D'autres plumes serviront à fabriquer des pinceaux ; les plus belles enfin, teintes et pailletées, seront utilisées pour parures de modes.

Nous avons dit que le sang des pigeons servait aux pêcheurs à la ligne. Leurs viscères sont vendus pour la nourriture des chats. Il n'est pas jusqu'aux graines retirées intactes du jabot de l'animal qui ne soient mises de côté, lavées et destinées à l'engraissement d'autres pigeons.



LA TUEUSE DE VOLAILLES. (Page 165.)

XIII

PRIMEURS ET ARLEQUINS

Les primeurs. — Le chou rouge. — Charlotte de Bavière. — Expéditions du Midi.— Le raisin belge. — L'approvisionnement des hôpitaux. — Les pavillons de détail. — Fleurs, couronnes et cornichons. — L'azard de la fourchette. — La récolte des arlequins. — La clientèle des bijoutiers. — La mère Jadis.

Le pavillon des ventes en gros de la volaille et du gibier est un des plus bruyants des Halles, comme nous venons de le voir. Celui qui lui est contigu et qui fait l'angle de la rue Berger et de la rue Baltard est au contraire le moins animé.

C'est là qu'on vend en gros et en demi-gros une partie des primeurs servant à la consommation de Paris. Le reste arrive directement chez des commissionnaires, dont les magasins s'ouvrent de plus en plus nombreux aux alentours des Halles.

Que faut-il entendre exactement par primeurs?

Evidemment les fruits et les légumes venant du Midi et de l'étranger et ceux que les jardiniers suburbains arrivent à produire en toute saison par une culture forcée.

Il faut aussi regarder comme primeurs les fruits et les légumes qu'une mode quelconque met en honneur durant un certain temps. Chaque légume a eu ainsi son heure de plus ou moins grande vogue ; même le chou qui, au siècle dernier, était recherché et servi sur les premières tables. A Versailles, aux jours des grands couverts, le chou rouge figurait parmi les entremets, assaisonné à la façon dite d'Orléans.

Louis XV raffolait de ce plat, et la marquise de Pompadour ne savait procurer de plaisir plus grand à son amant, que de lui faire apprêter, par un cuisinier émérite, un vol-au-vent au chou rouge à ses petits soupers de Marly. Les familles princières du noble faubourg et les bourgeois du Marais, par imitation de ce qui se faisait à la cour, affichaient pour ce crucifère un goût effréné.

La façon d'accommoder les choux rouges à la d'Orléans était la plus estimée. La duchesse d'Orléans, qui était née princesse de Bavière, en était l'auteur. Elle avait fait imprimer la

recette sur une plaquette glacée qu'elle adressait à toutes ses nobles amies. Il se passa à ce sujet un épisode assez drolatique raconté dans les mémoires du temps :

Un dimanche de Septuagésime, à l'heure des vèpres, plusieurs carrosses armoriés arrivaient à la file devant la colonnade de l'église de Saint-Sulpice. C'étaient de grandes dames du faubourg Saint-Germain qui se rendaient aux offices.

A mesure que s'ouvrait la portière d'un carrosse, un laquais habillé de noir, tenant une liasse de papiers, s'avançait et remettait un pli à la personne qui descendait de voiture. Cette manœuvre parut étrange à l'une de ces dames qui interrogea le laquais en deuil.

« J'accomplis ici une clause testamentaire de Mme la duchesse d'Orléans, morte hier, et qui m'a recommandé, avant de rendre le dernier soupir, de remettre à toutes ses amies ce papier que j'ai l'honneur de vous présenter. »

Une clause testamentaire de la duchesse d'Orléans.. un laquais exécuteur testamentaire... tout cela, paraissait étrange à la dame du carrosse, qui n'avait été nullement liée avec la défunte duchesse... Mais la curiosité l'emporta ; le pli fut ouvert, et voici ce qu'il contenait :

« Je ne puis rendre de service plus éclatant à mes nobles amies que de leur léguer ma fameuse recette d'accommoder les choux rouges.

« Pour un chou de moyenne grosseur, faites cuire dans quatre pintes de bouillon, avec deux quartiers de pomme de reinette, un oignon piqué de girofle et deux bons verres de vin rouge. Saupoudrez largement d'épices, le tout à l'étuvée. »

Cette recette de la plus belle écriture, était signée : Charlotte de Bavière.

Aujourd'hui le chou rouge a été détrôné par l'asperge, mais puisque la mode est un perpétuel recommencement, rien ne dit que cet humble légume ne reviendra pas en honneur.

Les primeurs les plus appréciées sont celles des jardiniers maraîchers suburbains. Il est évident que les fruits et primeurs venant de la province et de l'étranger, devant être expédiés verts pour pouvoir supporter le voyage, ne peuvent jamais rivaliser de qualité et de goût avec les produits des environs de Paris, qui sont cueillis bien à point.

Le Midi expédie surtout les raisins, les figues, les fraises, les tomates, les choux-fleurs, les salades, les pêches, les pois, les haricots. Le

sud-ouest, de Toulouse à Bordeaux, expédie les pois, les fraises, les raisins, les haricots, les pêches, les prunes. L'Espagne, le Portugal et l'Algérie nous envoient les mêmes denrées, en y ajoutant les oranges et les citrons.

De tous ces articles, le raisin est celui qui donne lieu aux expéditions les plus considérables. L'octroi de Paris relève annuellement pour la consommation générale l'entrée de huit à neuf millions de kilogrammes. Les expéditions aux Halles commencent en Afrique vers le commencement de juillet et remontent successivement vers le centre, pour finir à Pouilly, vers la fin octobre.

Est-il besoin d'ajouter que de toutes les espèces la plus estimée est le chasselas de Fontainebleau, qui réunit les perfections exigées par l'œil et le goût. On ne sait au juste d'où est venu le premier cep de Fontainebleau. Le chasselas fut d'abord cultivé seulement dans les dépendances de la résidence royale. La première treille de Thomery ne date que de 1727. Il fallut plus de quatre-vingts ans pour que la culture du chasselas prît dans cette région le grand développement qu'elle a aujourd'hui.

Il n'y a que le soin apporté par les cultiva-

teurs de Montreuil dans la cueillette de leurs pêches, qui puisse donner une idée des précautions prises pour cueillir les grappes au fur et à mesure de leur parfaite maturité. On commence toujours par le bas de la treille, dont les grappes se conservent moins bien. Une fois cueillies, ces grappes sont visitées avec la plus grande attention et épluchées minutieusement ; puis, on procède à l'emballage.

Le raisin de première qualité est placé dans de petites boîtes en bois blanc, garnies intérieurement de papier blanc et dont le couvercle se ferme au moyen de clous. Ordinairement, une fois le prix de ces boîtes fixé pour une année, suivant le plus ou moins d'abondance de la récolte, il ne varie plus, mais la quantité de fruits qu'elles contiennent diminue à mesure qu'avance la saison. Ainsi, de septembre à janvier, le poids net du contenu des boîtes est d'un kilogramme ; plus tard, il n'est plus que d'une livre.

Le raisin de deuxième choix est mis dans des paniers tissés de fougères et contenant environ trois livres. Ce qui se colporte dans les rues de Paris sous le nom de chasselas de Fontainebleau ne provient pas de cette ville ou représente le rebut de la récolte.

Les grappes du haut de la treille se conservent seules pendant l'hiver. On les place dans une pièce presque obscure, dont la fenêtre est constamment fermée et même matelassée, quand les froids arrivent. Il faut pourtant que le froid soit bien rigoureux pour qu'on fasse du feu dans cette pièce, dont on ne doit jamais laisser s'élever la température. On se contente de veiller à ce que le thermomètre marque quelques degrés au-dessus de zéro et de combattre l'humidité au moyen de chaux vive placée dans un coin de la pièce.

En hiver, le raisin frais ou conservé est, on le conçoit, un article de grande consommation et de grande vente aux Halles. Thomery ne suffisant plus à alimenter Paris, nous sommes en train de devenir tributaires de la Belgique sous ce rapport. Depuis quelques années, plusieurs horticulteurs belges ont monté de grandes serres dans les environs de Bruxelles, où ils se livrent à la culture du raisin, sur une échelle qui prend de jour en jour plus d'extension. A dater de la première semaine de janvier jusqu'à la fin de mai, les arrivages belges ont lieu sans discontinuer ; ils commencent à comprendre aussi les pêches et les abricots.

En plein mois de janvier également, on trouve

dans ce coin des Halles des tomates en quantité ; il est vrai qu'elles arrivent d'Egypte. Un peu plus tard, les pommes de terre nouvelles y arrivent, en paniers, de l'Algérie. Dès le mois de mai, on voit des pêches dans ce pavillon, mais on ne fait que les voir, car les premières qui apparaissent ne sont jamais consommées à Paris : elles sont achetées et réexpédiées en Russie, où elles atteignent des prix fabuleux.

En plein hiver, nous avons vu vendre des ceps de raisin chargés de grappes. Ils sont expédiés tout emmaillotés dans de la ouate. Les grands restaurants ou les grandes cuisines s'en rendent acquéreurs, moyennant 40 à 50 francs, pour rehausser leurs surtouts de tables.

On conçoit que lorsqu'il s'agit de la vente d'une marchandise aussi délicate, on prenne les soins les plus minutieux pour éviter tout ce qui pourrait la déflorer. D'autre part, le pavillon de vente en gros des fruits et primeurs est celui où les précautions prises sont les plus grandes ; comme les sous-sols sont envahis par des monceaux de paniers destinés à être retournés aux expéditeurs, il y aurait de graves dangers d'incendie sans la surveillance perpétuelle qui s'y exerce.

Une partie du sous-sol de ce pavillon est occupée par le service d'approvisionnement de l'Assistance publique, chargé d'assurer quotidiennement la subsistance de 25,000 personnes. Le service est confié à un directeur qui reçoit de ses collègues des hôpitaux les demandes de fournitures. Ce fonctionnaire sait chaque matin qu'il faut tant de légumes, tant de poisson, tant de volaille, etc.

Un prix moyen lui est imposé, pour ses achats, par l'Assistance publique, mais les cours ne correspondent que bien rarement à ce prix moyen. C'est donc à lui de se tirer d'affaires en regagnant sur une denrée une partie du prix, sensiblement plus élevé, dont il a été obligé de payer un autre produit. Le budget finit toujours par s'équilibrer suivant les règles administratives. Il ne se chiffre pas à moins de deux millions au bout de l'année.

Les marchandises destinées aux hôpitaux sont achetées dans les Halles, suivant les usages spéciaux à chaque vente en gros. Elles sont aussitôt pesées dans le sous-sol servant de magasin, où on les convertit en kilogrammes.

Le sous-sol est divisé en boxes, rappelant ceux d'une grande écurie, au-dessus desquels on lit,

au lieu d'un nom de cheval, le nom d'un hôpital : Tenon, Lariboisière, Trousseau, Cochin, etc. Les provisions sont réparties entre ces boxes, autant que possible suivant les demandes des directeurs ; puis les voitures des hôpitaux rangées dans la rue Baltard partent chacune dans leur direction, en emportant les achats du jour.

Les deux pavillons qui bordent le côté droit de cette même rue Baltard sont des pavillons de détail.

Dans celui qui est situé à l'angle de la rue de Rambuteau, on vend les fruits et les primeurs ; le pavillon est traversé par une allée de fleurs, qui l'embaume tout entier.

Fleurs de saisons, fleurs de serres, fleurs des champs et aussi fleurs artificielles y abondent généralement. Rien ne serait plus riant que ce tableau, sans la présence de couronnes, de croix et autres ornements funèbres, dont quelques marchandes se sont fait une spécialité.

En revanche, la plupart des autres marchandes ne chôment pas à confectionner des bouquets de mariage, dont la seule différence avec ceux des fleuristes en renom est de coûter infiniment moins cher.

La rangée des fleuristes offre une autre parti-

cularité dont il serait bien difficile de démêler l'origine ; à certaine époque de l'année, beaucoup d'entre ces marchandes abandonnent complètement la vente des fleurs et se mettent à tenir les cornichons, les petits oignons, les piments et tous les condiments usités pour ce genre de conserves.

Au pavillon voisin, à l'angle de la rue Berger, il se fait un commerce de demi-gros des légumes de saison. L'aspect que présente ses rangées de boutiques est assez terne, principalement dans l'après-midi ; cependant les marchandes y font des affaires actives, grâce à la fourniture des pensionnats, des communautés religieuses, auxquels elles procurent sans dérangement les légumes dont ces établissements ont besoin journellement.

Ce pavillon porte le nom caractéristique de pavillon aux choux. La voie couverte qui le borde est envahie, pendant la journée, par les marchandes dites *au petit tas*, qui vendent plus spécialement les légumes à pot-au-feu.

A l'autre extrémité de la rue Berger, il existe encore un petit marché de légumes dans le pavillon formant angle sur la rue Pierre-Lescot. Il est d'ailleurs peu achalandé et les places qu'il contient ne sont guère recherchées.

La Ville les loue plutôt à des marchands de graines et de légumes secs, et même à des commerces absolument étrangers à l'alimentation. C'est là aussi que s'exerce l'industrie des *bijoutiers,* qui a succédé à l'invention légendaire de l'*azard de la fourchette.*

Leur désignation officielle est celle de marchands de viandes cuites. Mais l'argot des Halles appelle les marchands des *bijoutiers* et les viandes cuites des *arlequins.* Ils quittent les Halles de grand matin et vont traînant une charrette dans les quartiers riches de Paris, où sont situés les hôtels particuliers, les ambassades, les ministères, etc.

C'est en effet la desserte de ces tables qu'ils vont chercher chaque jour, en vertu d'un contrat verbal passé avec le cuisinier de la maison, auquel le bijoutier paye une redevance mensuelle, suivant l'abondance plus ou moins grande de la desserte, calculée sur une période d'essai de huit jours.

Quand sa récolte est terminée, le bijoutier reprend le chemin des Halles. Il se hâte de descendre dans le sous-sol sa provision du jour pour en opérer le triage ; car, sauf les pièces de choix enveloppées dans des papiers graisseux,

tout a été versé pêle-mêle dans les paniers de la charrette.

Croûtes de pâtés, restants de légumes, os de gigots à moitié rongés, carcasses de poulets, poissons, il y a de tout ; et ce n'est pas une petite affaire pour le bijoutier que de parer sa marchandise, de lui donner un air appétissant, après l'avoir répartie entre de nombreuses assiettes.

Le contenu de ces assiettes varie, comme prix, de 0 fr. 20 à 0 fr. 50, et il ne manque pas d'yeux avides pour passer en revue l'étalage.

Cet étalage est d'ailleurs très curieux à détailler ; il en dit long bien souvent sur les mœurs domestiques de certaines maisons parisiennes. A voir les pièces de bœuf les plus belles, ayant encore la ficelle dont on les avait entourées pour les mettre à la marmite et faire le pot-au-feu, les poulets dont on n'a ôté que les deux ailes, les timbales à demi entamées, on peut se rendre compte du gaspillage qui règne dans ces maisons.

Heureusement que le produit de ce gaspillage n'est pas perdu pour tout le monde. L'étal des bijoutiers est tout d'abord la providence des bonnes âmes qui gâtent les petits chiens : levrettes en paletot, bichons en panier, roquets de

toutes espèces, choyés à qui mieux mieux. Indépendamment de cette clientèle, bien des gens viennent chercher dans les assiettes d'arlequins un repas à bon marché.

Ce vieillard, passablement vêtu, dont la mise dénoterait plutôt un petit rentier, est un des plus fidèles habitués. Rien ne le déconcerte dans l'inspection qu'il passe de la desserte du jour. Il n'a même pas l'air d'apercevoir les sourires railleurs et tant soit peu méprisants qui le saluent au passage. Que lui importe ? la satisfaction donnée à son avarice lui permet de supporter stoïquement toutes les avanies.

Plus loin, cette petite vieille alerte et remuante, c'est la mère Jadis. Il est impossible d'engager une conversation avec elle sans qu'aussitôt elle arrive à placer son mot favori :

— Jadis...

Jadis, cette petite vieille a été une des plus jolies femmes de Paris. Femme de chambre dans une grande famille, elle avait réussi à se faire enlever. Après avoir joui d'un luxe effréné, après avoir eu hôtel, chevaux et voitures, elle en est arrivée à être aujourd'hui marchande au panier. Elle va dans les rues de Paris, surtout à Montmartre, vendant suivant les saisons du poisson

ou des fruits. Ce qui la fait encore remarquer, c'est que la plupart du temps, elle vaque à ses affaires en emportant une petite perruche sur son épaule.

La mère Jadis, depuis que ses adorateurs se sont éclipsés en même temps que la fraîcheur de son teint, a pris très philosophiquement son parti de la décadence qui l'a atteinte. Elle s'est mise couurageusement au travail et son métier lui donne suffisamment de quoi vivre. Ce n'est donc pas par besoin qu'elle va rendre visite aux bijoutiers des Halles ; c'est par goût.

Elle se dit qu'elle aussi *jadis* a savouré toute cette cuisine savante dont les restes s'étalent sur les assiettes. Elle donne des conseils aux malheureux qui passent en revue l'étalage.

— Prenez donc ça, leur dit-elle, c'est très bon... ça se fait avec ceci et avec cela... Jadis...

Et la petite vieille se retire en sautillant, heureuse quand un bijoutier a fait appel à sa compétence pour déterminer exactement la nature de quelques débris bizarres qui ne figurent pas en temps ordinaire dans son assortiment.

Quant aux pièces à peu près intactes dont nous parlions tout à l'heure, elles servent à agrémenter le menu du jour de certains petits

restaurateurs, qui ne dédaignent pas de visiter ce coin pittoresque des Halles Centrales.

Comme conclusion, les bijoutiers rendent de réels services. Ils sont rigoureusement surveillés, et leurs clients, peu difficiles il est vrai, n'ont toutefois à choisir qu'entre des aliments parfaitement sains ; mais il faut qu'ils choisissent vite, car il est rare qu'un bijoutier n'ait pas fini sa journée avant une heure de l'après-midi. Faut-il ajouter que les bijoutiers arrivent tous à la fortune ; je me suis laissé dire que leurs fils devenaient notaires et que leurs filles étaient largement dotées.

XIV

BEURRES ET ŒUFS

Les cercueils. — Le mirage. — Les taches des œufs. — Les œufs rouges. — Sabots et paillasses. — Le beurre de paille. — La mère Ladoucette et la place n° 7. — Une pétition à Marie de Médicis. — La maniotte. — La margarine.

De tous les pavillons des Halles, le plus important est celui qui porte le numéro 10 et est affecté à la vente en gros des œufs, beurres et fromages; son chiffre d'affaires se totalise annuellement à près de 80 millions. Le tiers environ de cette somme est fourni par le commerce des œufs, dont les expéditions, en 1886, ont monté à 279 millions d'œufs.

La provenance de ces œufs se reconnaît principalement à l'emballage ; ils arrivent dans des paniers ou des caisses de toutes sortes, depuis les mannes en osier jusqu'aux *cercueils*, longues caisses en bois blanc ayant réellement l'aspect d'une bière, dont se servent particulièrement les expéditeurs italiens.

Les œufs ne se vendent guère à la criée, mais cette vente à la criée, peu usitée, offre cependant cette particularité que c'est le nom des expéditeurs qui est mis aux enchères. Pour pouvoir acheter, il faut donc que les fruitiers aient une complète connaissance de la valeur de chacune des marques du marché.

Les marchands, avant de prendre livraison de leurs achats, ont cependant soin d'en faire vérifier la qualité. Les œufs se vendent au mille; on livrait autrefois 1,040 œufs aux acheteurs afin de compenser les déchets. Mais cet usage ayant été aboli par suite d'une convention passée entre les facteurs et leurs acheteurs, le vendeur de 1,000 œufs fut dès lors tenu d'en livrer 1,000 bons et marchands. Il fallut instituer des experts pour reconnaître la qualité de la marchandise et la préfecture de police créa un corps de compteurs-mireurs, embrigadés comme les forts.

Ces ouvriers sont au nombre de quatre-vingts, une partie seulement travaille aux Halles; l'autre se rend à domicile chez les fruitiers. C'est dans le sous-sol du pavillon qu'ils opèrent, le *mirage* demandant une complète obscurité pour être effectué. Ce sous-sol est lugubre à certains endroits; il y fait nuit noire et les chandelles des

compteurs-mireurs éclairant les files des cercueils, accentuent encore cette sensation désagréable.

Les compteurs mirent les œufs en regardant au travers la flamme de la chandelle placée en face d'eux. Dans le calcul des déchets, les œufs manquant, cassés, perdus et pourris, sont portés pour leur nombre ; les œufs tachés ou les gelés pour moitié. La tache très facilement perceptible à la lueur d'une chandelle, est de bien des sortes et tient à plusieurs causes.

Il s'opère dans l'œuf qui vieillit un travail remarquable : la chambre à air augmente de volume, l'air intérieur et la couche extérieure exercent leur action sur la fermentation de l'œuf dont le jaune descend vers la coquille, où la membrane vitelline qui l'enveloppe s'attache fortement et détermine, en son point de contact, une surface opaque noirâtre. Dans ces conditions, lorsqu'on vient à casser la coquille, le jaune crève et se répand.

Une autre sorte de tache est produite par l'humidité ; les œufs les plus frais peuvent en être affectés, de même qu'ils peuvent porter une tache de sang, qui est tantôt un filet rouge dans une partie du jaune, et tantôt un corpuscule plus

épais et mucilagineux flottant dans l'albumine.

Outre l'opération du mirage, les ouvriers compteurs passaient, jusque dans ces derniers temps les œufs à la *bague*. Tous les œufs passant dans une bague ou un anneau de quatre centimètres de diamètre étaient réputés moyens et ne comptaient que pour un tiers; les œufs petits étaient ceux passant dans un anneau de trois centimètres huit millimètres et ne comptaient que pour moitié. Les facteurs ont cru devoir supprimer la bague et un conflit très aigu a éclaté entre leur corporation et celle des marchands fruitiers.

Les œufs de la plus belle qualité désertent en partie notre marché, car nombre d'éleveurs français préfèrent exporter leurs produits en Angleterre. Londres recherche l'œuf français au détriment de l'œuf italien ou allemand et le paye généralement, pour attirer les envois, à des prix supérieurs à ceux des Halles, où, pour suffire à l'alimentation parisienne, il a fallu introduire en abondance les œufs étrangers.

C'est encore de l'étranger que nous tirons les blancs d'œufs et les jaunes liquides, qui, une fois salés, sont mis en barils de 100 kilos et importés pour être vendus les uns aux tanneurs

corroyeurs ou mégissiers; les autres aux boulangers, pâtissiers, fabricants de petits fours, pains d'épice, etc.

Nous ne pouvons passer sous silence les œufs rouges, dont il se fait une grande consommation, et que des industriels situés autour des Halles font métier de durcir et de colorier, moyennant une petite redevance pour le bain dans lequel sont plongés pendant un quart d'heure les œufs et leur panier.

Grâce aux arrivages qu'alimentent abondamment les Halles, le prix des œufs a baissé considérablement; il est actuellement de 10 francs au-dessous des prix pratiqués en 1878.

Cette baisse s'est encore produite plus forte sur les beurres. Il y a même ceci de très particulier à signaler pour le beurre, c'est que, en 1886, il y a eu une augmentation de 84,609 kilogrammes dans les apports et une diminution de 891,924 francs dans le produit des ventes, sur le chiffre de l'année précédente. Ce fait est assez significatif. Malgré cette diminution des recettes, elles ont atteint un total de 35 millions, produit presque exclusivement par la vente à la criée.

Le service des forts est très pénible dans ce pavillon, ce qui explique le salaire plus élevé

dont ils jouissent. Pour l'alléger autant que possible et ne pas être obligé d'augmenter leur nombre dans une assez forte proportion, on a admis certaines équipes de porteurs ayant reçu le nom de *sabots* et de *paillasses* dans le langage des Halles, à coopérer à l'enlèvement des marchandises à livrer, soit à l'acheteur, soit à la gardeuse.

L'enlèvement n'est rien d'ailleurs en présence du déchargement, rendu plus difficile par la division de la marchandise qui multiplie les courses entre les postes des facteurs. Le mercredi et le samedi de chaque semaine, jour des grands arrivages de Normandie, l'activité déployée par les forts est prodigieuse.

Toute motte de beurre doit être pesée avant de passer sur le banc de vente en gros, le long duquel sont rangés les fruitiers une sonde à la main. Au passage de chaque motte, la sonde des fruitiers s'enfonce profondément dans le beurre, car il faut que les acheteurs procèdent à la dégustation, chaque sorte de beurre ayant un goût et une qualité absolument différents.

La vente à la criée des beurres commençant à dix heures du matin, les fruitiers, pour pouvoir procéder à cette dégustation, ne doivent pas

fumer dans la matinée. Beaucoup ne fument même jamais, afin de conserver une finesse de goût nécessaire à la reconnaissance des marchandises. Il leur suffit de mastiquer le morceau de beurre retiré avec la sonde, puis ils le jettent à terre après cette dégustation.

Mais, comme aux Halles moins que partout ailleurs, rien ne se perd, le beurre ainsi rejeté ne tombe pas à terre, mais sur de la paille recouvrant le sol. Cette paille est balayée à la fin de la journée par les hommes de peine des facteurs, à qui ce petit profit est abandonné. Ceux-ci la brûlent et recueillent le beurre qui fond. Le placement du beurre ainsi obtenu est des plus faciles ; des traiteurs s'en servent pour leurs fritures. Quant au profit que ces hommes de peine en retirent, il faut l'évaluer à 200 francs par semaine pour l'ensemble des postes des facteurs.

La vente au détail des beurres et fromages a lieu dans le pavillon voisin, où nous avons déjà vu les *arlequins*. Elle n'offre rien de particulier. Le numéro d'une de ses places est pourtant historique, c'est la place n° 7, qui, dans les anciennes Halles, fut occupée, en l'année 1608, par une dame Ladoucette.

Cette détaillante s'était permise de dire que

S. M. le Roy Henri IV ne devrait avoir d'enfants qu'avec la reine et elle avait agrémenté cette opinion matrimoniale de propos un peu vifs à l'égard du Vert-Galant. Une amende de trente livres et une mise à pied d'un mois avaient puni cette liberté de langage (20 août 1608).

La mise à pied était considérée comme la punition la plus humiliante; la condamnation se trouvait affichée au beau milieu de la place que la délinquante avait occupée et qui restait vide et désolée pendant la durée de la peine.

La dame Ladoucette, fort contrariée, en appela de sa condamnation à la reine Marie de Médicis et lui fit parvenir une supplique, avec le bouquet que de temps immémorial les dames de la Halle avaient le privilège d'offrir à la reine. Voici comment elle était conçue :

« 30 août 1608.

« La présente, Madame la Reyne, est pour vous exposer que je suis dame de la Halle, de mère en fille, depuis le Roy saint Louis; que j'ai quatre enfants que je tiens de mon mari. Ma langue a été trop brusquette, mais sans estre menteuse. J'ai dit que Monseigneur le Roy, qui au fond est un brave homme, frétillait par trop

à la vue des cottes étrangères à la vostre ; que c'était mal à lui, ayant femme si appétissante, une Reyne si bien conditionnée pour avoir des petits princes, de le voir tourner autour de... et faire des bâtards de compte à demi avec un grand ou petit seigneur quelconque...

« Je ne suis pas méchante, Madame la Reyne, mais si la Beaufort venait à s'égarer dans les Halles, je lui donnerais une correction pour l'amour de vous. Nous sommes d'un sexe sacrifié aux hommes toujours volages comme des hannetons... On m'a mis à pied pour un mois. Vous êtes Reyne et vous pouvez faire laver la tête au Caboret [1] qui m'a punye; rendez-moi ce petit service, vous n'aurez pas affaire à une ingrate.

« Votre fidèle servante et dévouée sujette,

« Femme Ladoucette. »

La brave mère Ladoucette ne tarda pas à être réinstallée dans sa place, et, pour comble de bonheur, elle put faire afficher qu'elle était *fournisseuse* de la Reyne pour les œufs, beurres et fromages. C'est certainement un des premiers brevets de fournisseur royal qui ait été octroyé à un commerçant. Le souvenir de la mère La-

[1] Nom d'un des proposés aux Halles.

doucette s'est perdu aux Halles après plus de deux siècles, mais la place n° 7 tire cependant de son souvenir un intérêt tout particulier.

Le sous-sol du pavillon de vente au détail des beurres, œufs et fromages est beaucoup plus curieux à visiter que le pavillon même. On y opère la *maniotte*, c'est-à-dire le mélange de plusieurs beurres de qualités diverses, préalablement amollis dans l'eau tiède et que des ouvriers spéciaux pétrissent fortement dans un atelier aménagé dans ce but.

Le beurre, ainsi malaxé, prend une teinte crayeuse. Pour lui redonner une belle couleur jaunâtre, les maniotteurs font usage d'une liqueur mystérieuse qui n'est autre qu'une décoction de rocou ou même plus simplement de carottes et de fleurs de souci. Les diverses manipulations ayant trait à la margarine sont interdites aux maniotteurs.

Cependant, on vend de la margarine aux Halles, comme on en vend partout. Ce n'est pas une vente qu'il faille chercher à entraver, tout au contraire; seulement l'autorité a le devoir d'obliger les marchands à afficher soigneusement leur marchandise, afin que leurs clients puissent acheter en connaissance de cause.

Le commerce de la margarine, bien que d'invention récente, s'est développé avec une rapidité extraordinaire. Partout des fabriques ont surgi et c'est par millions de tonnes qu'il faut chiffrer le produit de cette fabrication. A Paris, la consommation de la margarine a pris une extension telle qu'il est indispensable d'entrer dans quelques explications au sujet de ce succédané du beurre.

La véritable margarine s'extrait de la graisse de bœuf exclusivement. La préparation n'est ni compliquée, ni difficile. La graisse des animaux, appelée aussi suif en branche, est déchiquetée par des broyeurs, puis fondue doucement au-dessus d'un bain d'eau tiède avec une très petite quantité de soude ; la température de l'eau ne doit être que juste suffisante pour déterminer la fusion, car une chaleur trop grande aurait pour effet de commencer la dissociation de certains produits à odeur désagréable [1].

La graisse fondue se sépare des membranes qui tombent au fond du vase après un court repos. Le liquide est décanté dans un deuxième bac chauffé au bain-marie, pour obtenir une

[1] *Revue de l'Industrie laitière* (août 1886).

nouvelle purification, après laquelle on le fait couler dans de petits bassins en fer-blanc qu'on appelle des *moulots*. La matière maintenue à la température de 25° à peu près, dans des caves chauffées, se fige peu à peu en une matière jaune cristalline.

On extrait cette pâte, et on la soumet, dans des enveloppes de toile, à une pression hydraulique assez forte, en la maintenant à la température de 30 à 35°. Cette graisse se sépare en deux produits, l'un solide qui reste emprisonné dans la toile, c est une stéarine impure qui est vendue pour la fabrication des bougies ; l'autre fluide s'écoule de la presse, c'est un liquide huileux, ambré, d'une belle couleur claire ; on le reçoit dans des tonneaux qu'on conserve dans des caves à la température ordinaire.

Ce liquide se prend en masse peu à peu et cette matière concrète n'est autre que la margarine ou l'oléo-margarine. Cette substance est jaunâtre et ressemble beaucoup au beurre comme aspect, comme couleur, comme goût, à tel point que la majorité des consommateurs confondraient aisément les deux substances, s'ils n'étaient prévenus. La margarine cependant ne possède pas ce parfum, ce goût moelleux, auxquels

beaucoup de beurres doivent leur renommée.

La préparation de la margarine se fait donc très proprement, et, comme cette substance est bon marché, la population ouvrière tire un grand secours de son usage. Mais on ne s'en est pas tenu à la vente de la margarine sous sa forme d'origine; on a imaginé de lui donner un goût plus agréable et un parfum pouvant rivaliser avec celui du véritable beurre.

On n'a pas eu grand'peine à atteindre ce résultat : il a suffi de baratter la margarine avec du lait, une petite quantité d'huile d'arachide, un peu de beurre, au besoin, pour obtenir un produit nouveau qui ressemble alors au beurre véritable, de façon à s'y méprendre.

La préfecture de police exige qu'il soit vendu sous le nom de beurre artificiel, mais s'il est facile d'obtenir cette étiquette pour les marchands ayant un gros commerce, c'est une autre affaire, quand il s'agit des petits détaillants directement en rapport avec les consommateurs. Les fraudes ont lieu sur une vaste échelle; malgré tous les efforts des inspecteurs de l'alimentation, la répression demeurera illusoire tant que l'on n'aura pas trouvé une méthode certaine pour découvrir et doser la margarine dans le beurre.

Il est vrai que lorsque cette méthode aura été trouvée, ce sera sans doute à recommencer, l'industrie ayant pris les devants par la mise en pratique de nouveaux procédés de fabrication, si ce n'est de falsification.

XV

LE POISSON

Casquer à loupiot. — Les tarifs de pénétration. — Les droits d'entrée. — Les ports expéditeurs. — Époques des arrivages. — Migration des harengs et des maquereaux. — Poissons de mer et d'eau douce. — Le syndicat des dames de la marée. — Les loteries des Halles.

Le promeneur matinal qui traverse la place Maubert, la place d'Italie, ou qui longe une des avenues aboutissant aux quartiers qu'habitent les chiffonniers aux deux extrémités de Paris, Saint-Ouen et Ivry, remarque quelquefois une hotte de chiffonnier placée sur un banc, sinon adossée contre un arbre ou un réverbère. Chaque chiffonnier, en passant le dos courbé sous le poids de la récolte journalière, s'arrête une minute, tire de sa provision de détritus un chiffon, un os, un papier, et le jette dans cette hotte.

C'est ce que les chiffonniers appellent, dans

leur langage pittoresque. *casquer à loupiot*[1]. Cette hotte a été apportée par l'ami de quelque chiffonnier, qui, étant tombé malade, serait obligé de laisser mourir de faim ses enfants si personne ne lui venait en aide, ne pouvant se résigner à les envoyer à l'hospice et à entrer lui-même à l'hôpital. Les chiffonniers, en s'imposant cette dîme volontaire à laquelle personne ne cherche à se soustraire, pratiquent à leur manière les principes du secours mutuel.

A l'entrée du port de Cherbourg, un de ceux qui servent à approvisionner Paris en poissons de mer, on trouve aussi depuis quelque temps une sorte de hotte, une boîte plus exactement, dont la destination est analogue. Chaque patron de barque en revenant à terre y jette la moindre des choses : un crabe, une poignée de coquillages, un poisson, etc. Après la marée, ce qui a été jeté dans la boîte est vendu par les soins de l'autorité maritime qui en tire un peu d'argent pour venir en aide aux veuves et aux orphelins de nos marins.

Certes le sort de ces pauvres gens n'est pas enviable, en dépit des plus poétiques conceptions

[1] Donner à l'enfant.

d'élégants romanciers. La mer est rude et elle ne nourrit pas ceux qui ont la constance de lui rester fidèles. Et cependant, que faudrait-il donc faire pour changer cette situation, pour repeupler, au moins sur une bonne étendue, nos côtes dont la population maritime diminue d'année en année ? Bien peu de chose : il n'y aurait qu'à ne pas laisser stériles les efforts incessants de nos vaillants pêcheurs, en leur ouvrant largement le marché de Paris et en les protégeant contre la concurrence des marins anglais, belges ou hollandais.

Or, c'est précisément le contraire qui a lieu, non pas seulement pour le poisson, mais en général pour tous les produits qui se rattachent à l'alimentation. Il en coûte moins cher pour faire venir des œufs d'Italie à Londres, que d'Italie à Paris, bien que le transit s'effectue par les mêmes voies. De même, les prix de transport sont moins élevés pour amener du poisson de Londres à Paris que pour en expédier seulement de Boulogne. En langage administratif, cela s'appelle le système des tarifs de pénétration.

Avec un pareil système, en ce qui concerne le poisson, on arrive aux plus funestes conséquences : développement du trafic étranger aux

dépens de la production nationale, arrêt de cette même production et finalement impossibilité de laisser le marché de Paris acquérir toute l'importance qu'il devrait avoir. On arrive aussi, par suite de la multiplication des frais de toutes sortes, à surélever d'une façon très sensible le prix des produits destinés à l'alimentation parisienne.

En 1886, Paris a consommé 31,370,466 kilogrammes de poisson, dont 24,000,000 représentant la marée, presque 5,000,000 les apports en moules et un peu plus de 2,000,000 le poisson d'eau douce. Ces chiffres seraient bien autrement considérables, si tout obstacle au large approvisionnement de Paris avait enfin disparu. N'a-t-on pas vu l'année dernière, au moment où la pêche du hareng était exceptionnellement abondante à Boulogne, les pêcheurs préférer vendre leurs harengs aux cultivateurs pour le fumage des terres, plutôt que de courir les risques d'une expédition à Paris.

Le hareng, pourtant, se classe dans la catégorie des poissons communs qui sont exemptés de tous droits à l'entrée de Paris. Le poisson est, en effet, divisé en trois catégories : la première paie un droit énorme de 40 fr. 20 par 100 kilogr.

qui porte sur les saumons, truites, ombre-chevaliers, barbues, turbots, bouquets, rougets-barbets, langoustes, homards, féras, écrevisses et bars. La deuxième catégorie paie moitié moins de droits et comprend les mulets, lamproies, esturgeons, soles, sterlets, anguilles, brochets, carpes et carpeaux, perches et goujons. La troisième catégorie, exempte de tout droit d'octroi, se compose des raies, thons, cabillauds, brèmes, grondins, congres, limandes, carrelets, flets, maquereaux, vives, harengs, sardines, crevettes grises, éperlans et moules.

Il arrive malgré tout que les droits grevant les deux premières catégories retombent sur la troisième, sans quoi les vendeurs ne seraient plus en état de lutter contre la concurrence des envois de l'étranger. Ces envois figurent dans le total que nous avons donné plus haut pour 12,800,000 kilogr., tandis que le poisson français y entre pour 18,570,000 kilogr.

En France, c'est Boulogne et ses environs qui expédient le plus de poisson à Paris, soit, pour l'année 1886, 3,875,700 kilogr.; puis vient Quimper, avec 2,500,000 kilog.; Berck et Gravelines marchent ensuite avec 1,800,000 kilogr.; La Rochelle et Brest, avec 950,000 kilogr.; Ca-

lais, avec 820,000 kilogr. Enfin, suivant l'ordre d'importance de leurs envois : Etaples, Cherbourg, Morlaix, Fécamp, Dieppe, Saint-Brieuc, Dunkerque, Lorient, Trouville, les Sables-d'Olonne, Le Croisic, Le Tréport, Granville, etc.

Pour le poisson étranger, l'Angleterre nous envoie les plus forts apports : 5,876,000 kilogr. en 1886. La Belgique nous a expédié durant cette même année 3.000,000 kilogr.

Les expéditions des autres pays sont bien moins importantes : 1.641.000 kilogr. pour la Hollande ; 263,000 kilogr. pour l'Allemagne ; 92,329 pour l'Italie ; 1,259 pour la Suisse et 358 pour le Luxembourg.

En raison de la multiplicité des provenances, Paris est toujours approvisionné de toutes espèces de poissons. Néanmoins, les arrivages sont plus ou moins importants suivant les saisons et les catégories de poissons. Il n'est donc pas inutile de faire connaître l'époque des arrivages, qui ont presque toujours lieu de la façon suivante, à moins de perturbations atmosphériques impossibles à prévoir :

En janvier donnent les bars, les harengs, les merlans, les moules et les mulets.

Aux harengs, aux moules et aux merlans, il

faut ajouter, en février, les maquereaux de provenance anglaise, les saumons et les truites.

Pendant le mois de mars, éperlans, harengs de Hollande, maquereaux, raies, saumons et truites.

Aloses, crevettes grises, éperlans, harengs de Hollande et maquereaux, en avril.

En mai, écrevisses, langoustes, maquereaux et thon.

Les raies, le thon, les soles, les écrevisses et les langoustes donnent pendant les trois mois de juin, juillet et août.

En juin, également, arrivages de maquereaux d'Angleterre.

Pendant les trois mois de septembre, octobre et novembre le marché est approvisionné en moules et harengs. Les langoustes finissent en septembre, tandis que s'ouvre la saison des huîtres.

En décembre, bars, harengs, merlans et moules.

Bien entendu, ce ne sont là que des indications générales, qui restent subordonnées aux conditions dans lesquelles la pêche s'effectue tant en France qu'à l'étranger. Ainsi pendant l'année 1886, au lieu d'avoir à constater une aug-

mentation des arrivages de poisson à Paris, comme cela avait lieu régulièrement les années précédentes, on a eu à relever une légère diminution.

Tout d'abord on s'en est alarmé. Un million de kilogrammes en moins, ce n'était pas une affaire, mais cela pouvait indiquer une tendance chez les pêcheurs à déserter le marché de Paris, en cherchant à écouler leur poisson dans les grandes villes de province. Or, cette diminution n'était due qu'aux mauvais temps, qui avaient régné durant les derniers mois de l'année 1886, et jeté le trouble dans les migrations annuelles des harengs, dont les bancs quittent les mers glaciales en septembre et en octobre.

Ils longent la Norwège et se divisent en deux troupes, l'une contournant l'Ecosse et l'Irlande et allant se perdre dans l'Océan Atlantique, l'autre pénétrant dans la mer du Nord et arrivant sur nos côtes vers le 20 octobre. A dater de leur apparition sur la côte française, Paris reçoit 50,000 kilogr. de poisson de plus par jour. Au lieu d'arriver le 20 octobre, les harengs n'ont commencé à donner, en 1886, que le 10 novembre, d'où un retard de vingt jours dans leur migration.

A 50,000 kilogrammes par jour, on trouve un million de kilogrammes en moins pour 1886. Cette observation est d'ailleurs si juste, que M. Léoty, inspecteur de la marée aux Halles Centrales, a signalé au contraire une augmentation égale pour les mois de janvier et février 1887, car, venus plus tard, les harengs n'ont quitté nos côtes que plus tard également.

C'est au moment de ces grandes expéditions qu'il faut venir aux Halles visiter le pavillon de la marée. De sept heures du matin à onze heures, il est difficile d'y pénétrer, si ce n'est du côté de la rue de Rambuteau. Les trois autres côtés, formés par les voies couvertes des Halles, sont obstrués par un amoncellement prodigieux de marchandises ; les camions de chemins de fer s'y enchevêtrent les uns dans les autres d'une façon qui semblerait inextricable dans une rue de Paris. Pour approcher de la marchandise, les acheteurs sont souvent obligés de se glisser sous le ventre des chevaux. On voit que personne n'a de temps à perdre.

Après le hareng, qui s'est vendu à Paris jusqu'à 2 fr. 50 les deux cents pièces, — à peine de quoi couvrir les frais de transport — c'est le maquereau, qui, à certaines époques, donne

lieu aux plus forts arrivages. Ce poisson quitte, en bancs serrés, les mers glaciales, dans le courant du mois de février, et va longer les côtes occidentales de l'Ecosse et de l'Angleterre. Il arrive sur les côtes du Finistère et du Morbihan vers le 10 avril et il y reste jusqu'au 10 juin, date à laquelle il retourne à son point de départ.

Plus tard cependant, par une cause restée inexpliquée jusqu'ici, un autre banc de maquereaux apparaît vers le milieu de septembre dans la Manche aux environs de Gravelines. Tous les maquereaux pêchés sur les côtes françaises sont ordinaires comme taille, tandis que la Norwège nous en envoie de superbes.

Il arrive pour le maquereau ce qui a été observé pour le hareng. Quand ils quittent les mers glaciales, ces poissons sont magnifiques, bien en chair ; peu à peu, le voyage les fatigue ; ils perdent de leur embonpoint, pourrions-nous dire ; à la fin de leur migration, ils sont réellement décharnés et méconnaissables. Il est grand temps qu'ils regagnent les mers glaciales pour se refaire, car ceux qui, à ce moment, se laissent encore prendre, sont peu estimés des pêcheurs.

Le merlan est le poisson le plus abondant sur

la place de Paris, après le hareng et le maquereau. On ne lui connaît pas de migration. C'est Berck-sur-Mer qui nous envoie le merlan principalement. Les éperlans, qui appartiennent à la même famille, de par la friture, nous sont expédiés de Hollande ou bien pêchés dans la baie d'Honfleur.

Le tiers des arrivages de saumons et truites saumonnées provient de la France. La Loire en fournit surtout une belle quantité d'une qualité supérieure ; ensuite viennent les rivières du bassin de la Garonne, celles de la Bretagne et de la Manche, enfin l'Arques, le petit cours d'eau qui se jette près de Dieppe.

Les 1,500,000 langoustes mangées à Paris annuellement sont prises pour une bonne part sur les côtes du Finistère et du Morbihan. Sur ces côtes, il existe en outre de vastes viviers dans lesquels des navires amènent les crustacés pêchés sur les côtes de l'Espagne et du Portugal. On ne les retire des viviers qu'au fur et à mesure des besoins de la consommation parisienne. Les écrevisses, elles, viennent de l'est de la France, mais surtout de l'Allemagne, où le grand centre d'expédition est la ville de Cologne. Les crevettes grises nous sont fournies presque ex-

clusivement par la Belgique ; les crevettes roses ou salicoques se pêchent sur les côtes françaises de Dieppe à la Rochelle, mais c'est du côté de Brest et de Lorient qu'elles nous arrivent en majeure partie.

Il y aurait bien d'autres catégories de poisson à passer en revue : la raie, poisson vorace qu'on pêche partout; le thon, qui donne lieu à des saisies fréquentes, par suite de la difficulté qu'il y a à le conserver ; la sardine, dont la migration commence au golfe du Mexique et qui semble abandonner les côtes françaises ; la morue, qui se contrefait au moyen du collin ; le turbot et la barbue, remplacés — avantageusement pour les restaurateurs — par de gros carrelets, qui ne pourraient servir à d'autre usage, etc.

N'oublions pas les soles, qu'on trouve partout, mais dont nous sommes approvisionnés par les pêcheurs belges et ceux de Calais et Boulogne.

En ce qui concerne le poisson de mer, qui n'a pas de migration, et surtout les gros poissons, on peut dire que les arrivages augmentent aux Halles après les périodes de mauvais temps. C'est un dédommagement pour les pê-

cheurs. Quand la mer a été remuée par la houle, il semble que les poissons aient le besoin de quitter les eaux profondes pour venir à la surface. C'est toujours après une tempête qu'on voit arriver à Paris certaines pièces monstrueuses, telles que de gigantesques esturgeons.

Le poisson de mer venant de l'étranger, voyageant avec de la glace, est emballé dans des caisses en bois blanc. En France, nos pêcheurs se servent encore des paniers en osier, mais, dans le Nord tout au moins, ce mode d'emballage est de plus en plus abandonné. Le changement s'est produit à la suite d'une grève de vanniers. N'ayant plus de paniers pour leurs expéditions, les pêcheurs ont dû se servir de caisses ; ils s'en sont bien trouvés et ont continué. Quant aux vanniers, nous ne savons s'ils ont reconnu que parfois le mieux est l'ennemi du bien.

Les poissons d'eau douce nous sont fournis par les départements de l'Oise, de la Somme, de l'Eure et de la Seine-Inférieure, en France, et par la Hollande et l'Italie, à l'étranger. Autant que possible la marchandise est expédiée vivante aux Halles, où il existe des viviers à eau courante fort bien aménagés pour leur conservation·

Les anguilles y grouillent en grande quantité, mais il n'est pas rare d'y voir évoluer un brochet.

Nous n'insisterons pas sur les conditions déplorables dans lesquelles s'opère encore aujourd'hui la vente en gros du poisson. Cette situation intolérable ne pouvant, ni ne devant se prolonger, il est évident que le jour où le commerce de gros aura reçu satisfaction, les expéditeurs auront moins d'appréhension pour leurs marchandises vendues actuellement à même le trottoir, pour ne pas dire le ruisseau.

Si les facteurs sont mécontents de la situation qui leur est faite, les *dames de la Halle*, détaillantes du poisson, le sont bien davantage. Leurs griefs sont ceux de toutes les autres marchandes dans la plupart des pavillons, qui ne peuvent voir sans amertume le commerce de demi-gros leur échapper, en raison des facilités données aux acheteurs par la vente en gros à l'amiable. Constatons cependant que si ces dames sont mécontentes, ce ne peut être de leur installation ; elle est superbe ; les places y sont distribuées de façon à ce que chacune ait deux côtés d'étalage se joignant à angle droit ; de la sorte, quatre places contiguës forment un carré.

Rien ne vient gêner la vue ; d'un coup d'œil

on embrasse tout le marché ; aussi, là, pas de dispute possible, plus de ces scènes légendaires dans lesquelles le client jouait le rôle d'un martyr. Louis Veuillot perdrait son temps aujourd'hui à y venir chercher quelques termes nouveaux destinés à enrichir son vocabulaire de polémiste. Certes plus d'une de ces dames mériterait encore la définition de Mme Angot ; mais, quand il y a scandale et échange d'épithètes malsonnantes, la chose se passe en famille.

C'est une vraie famille, en effet, que cette corporation des marchandes de marée, titulaires de leurs places de mère en fille. La constitution d'un syndicat, chargé de la défense de leurs intérêts, a encore, depuis quelque temps, resserré les liens qui les unissent. Ces liens étaient déjà nombreux ; la charité n'a jamais cessé d'en être un des plus solides. C'est dans ce pavillon qu'on sait *casquer à loupiot*.

Pendant des années, une charitable dame, traînant à sa suite douze petits orphelins, y a trouvé chaque jour de quoi leur donner à manger. Jamais le secours des dames de la marée ne lui a fait défaut tant qu'elle les a élevés. Au reste c'est leur pavillon qui est le centre de toutes les loteries qu'on organise aux Halles.

De pauvres diables s'en sont fait une spécialité et ils en vivent. Ils s'arrangent toujours pour tirer dix fois la valeur de leurs lots. Le plus souvent, il s'agit de gagner un objet de toilette; le placement des billets se fait alors plus vite, car elles sont coquettes, ces dames; regardez les brillants qu'elles placent à leurs oreilles, mais surtout voyez de quelle façon élégante et commode elles sont chaussées; c'est une chaussure traditionnelle, qu'aucune mode ne remplacera avant longtemps; aux Halles, d'ailleurs, on aime les traditions.

XVI

HUITRES ET ESCARGOTS

Les huitres de luxe. — Marennes vertes et marennes blanches. — Les huitres portugaises. — Les croque-morts. — Une singulière infirmerie. — Un éleveur d'escargots latiniste. — La recette d'Anacréon. — Les parcs d'escargots. — La falsification.

Nous n'avons point jusqu'ici parlé des huîtres ni des escargots. La vente en est peu importante aux Halles, par rapport à la consommation générale, qui s'est extraordinairement développée dans ces dernières années. Il n'est pour ainsi dire pas de marchand de vins qui n'en fasse commerce aujourd'hui.

Le centre de la vente en gros des huîtres est toujours resté dans le commencement de la rue Montorgueil, aux alentours de la rue Mandar, à l'endroit même où elle s'opérait autrefois en pleine rue. En outre, grâce aux efforts des parqueurs pour attirer à eux la clientèle, un très grand nombre d'expéditions se font directement

chez les débitants, sans l'intermédiaire de facteurs ou de commissionnaires.

Le commerce des huîtres se divise maintenant en deux parties : les huîtres de luxe (ostendes, cancales, marennes), dont la consommation diminue en même temps que le prix augmente. Ce prix est fixé, chaque année, au commencement de la saison, par le syndicat des ostréiculteurs, dont les parcs rayonnent autour de la petite ville de Marennes, près de l'embouchure de la Seudre.

Les huîtres qu'on élève à Marennes proviennent, pour la moitié, des bancs de la contrée ; l'autre moitié, environ trente millions, est tirée d'Arcachon, de Bretagne, de la Vendée ; il suffit d'un séjour de six à sept mois dans les parcs du pays pour que les huîtres étrangères y acquièrent la qualité à laquelle l'huître de Marennes doit sa réputation.

Ici se présente l'occasion d'expliquer la couleur verte de ces huîtres, qui mises en parcs vers la fin de mars ne deviennent vertes qu'au commencement de septembre. A cette époque, les pluies commencent dans la contrée, et la combinaison de l'eau douce et de l'eau salée développe la formation d'une petite mousse verte dont le fond

des bassins est tapissé. Ce sédiment vert est d'une ténuité extrême ; le moindre souffle et le moindre mouvement de l'eau suffisent pour le dissoudre. L'huître l'absorbe et en tire sa coloration. L'huître de Marennes, laissée à la mer dans des viviers que l'eau ne découvre qu'aux grandes marées, ne possède pas cette couleur verte : c'est la marennes blanche.

Le grand trafic des huîtres à Paris porte sur les espèces à bon marché. On peut dire qu'aujourd'hui l'huître (après avoir été un mets de luxe) s'est démocratisée. Elle est entrée dans la consommation courante, depuis le jour où l'huître portugaise a été inventée. Le bas prix de cette espèce la met à portée des plus petites bourses, si bien que l'huître est devenue un extra populaire.

C'est par milliers de douzaines et par milliers de francs qu'il faut chiffrer journellement la consommation que Paris fait des huîtres pendant les mois en *r*. La grande saison commence au 15 décembre, un peu avant Noël. A certains jours, les arrivages augmentent dans des proportions énormes. C'est ainsi que sur une seule ligne de chemin de fer, la ligne d'Orléans, qui amène à Paris les portugaises et les arcachons.

il y avait en gare, la veille du jour de l'an 1887, trente wagons tous bondés de bourriches et de paniers d'huîtres.

Les arrivages sont d'ailleurs réglés méthodiquement, grossissant à l'approche des grandes fêtes, comme aussi, pour les huîtres de luxe, la veille des bals de l'Opéra. En kilogrammes, les apports de marennes représentent un total de 200,000 kilogrammes ; les expéditions d'arcachons montent à près de deux millions de kilogrammes, tandis qu'en cinq années les arrivages d'huîtres portugaises ont plus que doublé et dépassent six millions de kilogrammes.

Ce qui a beaucoup contribué au grand développement qu'a pris la consommation des huîtres, c'est la facilité d'approvisionnement. Cette facilité permet aux écaillers et aux écaillères d'avoir toujours de la marchandise fraîche. Elle sert également à tenter le consommateur qui ne peut faire un pas dans Paris sans trouver un dépôt d'huîtres à la porte des cafés, des restaurants et des débits de vin.

Tout dernièrement je me suis arrêté près d'un de ces dépôts d'huîtres, dont le savant étalage éveillait l'attention et la gourmandise des passants. L'écaillère, personne fort aimable, voulut

bien m'expliquer qu'à n'importe quel prix il était possible d'avoir de la bonne marchandise.

— Aimez-vous les portugaises? En voilà de bien fraîches. Si vous ne les aimez pas, prenez l'arcachon ; j'en ai depuis 2 francs jusqu'à six sous la douzaine. Toutes sont aussi bonnes, mais c'est la grosseur qui fait le prix. Voyez, les plus petites à trente et quarante centimes sont grosses comme une pièce de cent sous...

Mon écaillère fut à ce moment interrompue par l'arrivée d'un individu qui lui demanda :

— Avez-vous des huîtres à solder?

— Non, répondit-elle. puis elle m'expliqua que l'individu qui lui avait posé cette question s'en allait de dépôts en dépôts et rachetait à bas prix les huîtres que les marchands ne jugeaient plus assez bonnes pour être servies à leur clientèle.

— Et qu'en fait-il?

— Il les revend. Je ne puis vous dire comment il s'y prend, mais aux Halles on vous expliquera cela.

Je flairai une industrie curieuse dans cette revente d'huîtres avariées ; une fois sur la voie, je n'eus pas de peine à trouver aux alentours des Halles un commissionnaire prêt à me fournir quelques éclaircissements à ce sujet.

— Des *croque-morts !* s'écria-t-il en apprenant ce que je cherchais ; rien n'est plus facile à trouver. Allez rue de la Réalle ; vous demanderez la mère Ernestine, c'est une gardeuse pour les voitures des fruitiers et des restaurateurs. Vous lui direz que vous avez un stock d'huîtres à vendre et elle vous indiquera votre affaire.

La mère Ernestine poussa même la complaisance jusqu'à me conduire elle-même chez le croque-mort, dans une des rues étroites qui entourent les Arts-et-Métiers.

Pas de boutiques dans cette rue. Des trouées sombres forment le rez-de-chaussée des maisons et servent de resserres aux marchands des quatre saisons pour leurs petites voitures. C'est au fond d'un de ces boyaux noirs et humides que la mère Ernestine me présenta au croque-mort, un très brave homme, rond en affaires, avec lequel je ne pus traiter — et pour cause.

Je lui racontai qu'un marchand de mes amis avait trois mille arcachons n° 2 à vendre et qu'il m'envoyait lui en proposer 50 francs.

Trente francs au maximum fut tout ce qu'il en offrit, et encore eut-il soin d'ajouter qu'avant de conclure il aurait besoin d'aller leur *tâter le pouls.*

Mon air étonné à l'annonce de cette bizarre consultation apprit au revendeur que je n'étais pas de la partie, et il voulut bien condescendre à me fournir quelques explications.

— Nous autres marchands, me dit-il, on nous appelle des croque-morts, mais il y a de l'exagération. je vous assure. D'abord, continua-t-il, en admettant que nous trafiquions des huîtres mortes, ce n'est pas le vendeur, mais c'est le consommateur qu'on devrait appeler un croque-mort. En second lieu, nous n'achetons pas des huîtres mortes, mais seulement des huîtres malades. L'huître morte est celle qui s'ouvre et qui infecte ; il n'y a plus rien à en faire.

« ..... Quand l'huître est de bonne qualité et de première fraîcheur, elle est pleine d'un liquide spécial, qui la fait vivre et lui donne sa saveur. On ne trouve l'eau de mer en grande quantité que dans la portugaise. L'huître sécrète ce liquide au contact de l'eau de mer ; quand elle n'a plus d'eau de mer, l'huître arrête sa sécrétion, elle se dessèche et elle ne tarde pas à mourir. Elle n'en est encore qu'à l'agonie lorsqu'elle entre dans mon magasin. Tenez, venez par ici, je vais vous montrer l'infirmerie. »

L'infirmerie du croque-mort est une sorte de

hangar dans lequel se trouvent de grands baquets en bois. Un millier d'huîtres trempaient dans chacun de ces baquets remplis d'eau.

— Il y a des marchands, reprit mon industriel, qui se contentent de les arroser d'eau salée ; moi, je fais les choses en conscience. L'eau salée, voyez-vous, ce n'est pas encore de l'eau de mer, mais ça devient presque de l'eau de mer si avant d'y plonger les huîtres on y fait macérer des algues.

« ..... L'huître a encore un peu de vie quand on lui fait prendre ce bain. Elle s'ouvre, elle boit et quand elle est pleine, elle se referme. Elle meurt aussitôt d'indigestion, mais elle est fraîche à l'œil, elle sonne le plein et elle a du poids.

« ..... Ces huîtres-là servent à faire des coupages. Nous avons en province et à Paris beaucoup de marchands que nous approvisionnons ainsi à très bon marché. Leurs clients ne s'en trouvent pas mal du tout, et cela s'explique, car il faut une finesse de goût particulière pour déguster l'huître et l'apprécier comme elle le mérite.

« ..... Voulez-vous en juger, ajouta l'obligeant croque-mort, en faisant mine de m'en ouvrir une douzaine... »

A cette menace, je pris congé de lui en déclarant que j'aimais mieux goûter ses raisonnements que sa marchandise. En allant remercier le commissionnaire en huîtres à qui je devais la découverte d'un croque-mort, je lui demandai de me fournir quelques détails sur le commerce des escargots.

— J'ai votre affaire, me répondit-il. Ce n'est pas moi qui vous renseignerai, mais un de mes clients, un éleveur même, l'être le plus bizarre qui se puisse imaginer. Tous les ans, il vient passer un mois à Paris ; il y est en ce moment. Si vous voulez le trouver, vous n'avez qu'à vous rendre dans l'après-midi à la Bibliothèque nationale, vous êtes sûr de l'y rencontrer. C'est le seul endroit où l'on puisse le voir.

Muni du signalement de cet étrange éleveur d'escargots, je me rendis à la salle de travail de la Bibliothèqne nationale. Le signalement était d'ailleurs caractéristique et je n'eus pas de peine à reconnaître l'individu que je cherchais dans un homme d'une quarantaine d'années, de petite taille, maigriot, souffreteux, paraissant se délecter à la lecture d'un volume, qui, à en juger par la reliure et l'aspect extérieur, devait être d'une impression relativement ancienne.

Un coup d'œil jeté par-dessus son épaule me fit reconnaître que c'était un ouvrage latin. Mon étonnement redoubla en constatant que cet éleveur d'escargots était en même temps un assez bon latiniste puisqu'il parcourait cet ouvrage sans user de lexique ou de traduction. Je résolus d'en avoir le cœur net et j'attendis le moment de son départ pour lier conversation. J'attendis assez longtemps, mais ce ne fut pas en pure perte, car, ayant abordé mon homme, au moment où il quittait la salle du travail, je lui fis part de la recommandation du commissionnaire des Halles et il se mit aussitôt à mon entière disposition pour tous les renseignements qui pouvaient m'être utiles.

— Ah, monsieur, me dit-il tout d'abord, la culture des escargots est tout à fait inconnue du public, et cependant on mange des escargots depuis la plus haute antiquité. Tout à l'heure, je lisais le *De Re rustica*, de Terentius Varron, le plus savant des Romains au dire de Cicéron ; cet ouvrage fourmille d'utiles enseignements à ce sujet et montre que les Romains se souciaient fort de cette culture.

« ..... Ils cultivaient trois variétés d'escargots : une espèce petite et blanchâtre qui venait de

Réate ; une plus grosse, qu'ils tiraient de l'Illyrie : enfin une troisième, originaire de l'Afrique et dont la coquille atteignait parfois des dimensions exceptionnelles. Pour les engraisser, ils les enfermaient dans des pots de terre, percés de plusieurs trous de manière à laisser pénétrer l'air et frottés à l'intérieur de farine délayée dans du vin cuit jusqu'à réduction des deux tiers Quant aux Athéniens.....

— Mais, me hasardai-je à dire, pour arrêter ce flux d'érudition, et de nos jours...

— En France, les escargots n'ont pas toujours joui d'une grande vogue, comme aujourd'hui. Il a fallu qu'on les mette à la mode ; cela commence à remonter loin, mais ce n'en est pas moins curieux.

« ..... Quelques semaines après la rentrée de Louis XVIII en France, au mois de mai 1814, le prince de Talleyrand-Périgord, grand maître de la diplomatie, offrait l'hospitalité à l'empereur de Russie Alexandre Ier. C'était plus qu'un événement politique, c'était un événement gastronomique, car l'évêque d'Autun, alors âgé de soixante ans, se piquait d'être un fin gourmet, de posséder le meilleur cuisinier et la meilleure cuisine de Paris.

« ..... Ce cuisinier, il l'avait enlevé à Cambacérès en doublant ses gages ; le maître-queue, qui répondait au nom d'Anacréon, avait pour mission spéciale de s'enquérir de tous les procédés mis en pratique à l'étranger pour l'assaisonnement des mets. D'ailleurs, dans toutes les capitales où il avait été envoyé en mission, le célèbre diplomate n'avait pas manqué d'étudier et de noter les bonnes recettes culinaires en usage.

« ..... Parmi ses souvenirs gastronomiques, il se présenta en première ligne, dès qu'il eut résolu de donner un grand dîner en l'honneur de son hôte impérial, le souvenir d'un plat d'escargots, mangé à Vienne. Le prince fit venir Anacréon pour lui donner ses instructions.

« — J'ai, lui dit-il, voulu faire les honneurs de ma salle à manger à une tête couronnée et à quelques amateurs de bonne chère..... Je voudrais offrir un plat nouveau, étranger aux menus habituels... je voudrais leur faire manger des escargots !

« — Rien n'est plus facile, monseigneur ; il y a entre autres façons de les accommoder, la plus simple et la plus pratique, celle de la grillade. On fait rôtir les escargots comme des marrons, et on les sert avec une sauce au vin.

« — Détestable ! détestable ! répondit le diplomate, cela sent la gargote toute pure. S. M. Alexandre se croirait dans un restaurant du Palais-Royal ou du Cloître-Saint-Honoré...

« — Nous avons la façon de les ébouillanter, reprit Anacréon, puis de les monter en escalope avec force épices, ail, poivre, piment, etc.

« — Méthode ancienne, celle-là, s'écria M. de Talleyrand, Pline, dans son traité : *De remediis stomachi*, l'indique comme un stimulant... c'est un vrai casse-poitrine.

« — Eh bien ! monseigneur, laissons de côté les recettes étrangères et tenons-nous en à la méthode bourguignonne... c'est la plus compliquée, mais la plus succulente.

« — Vous m'en répondez, Anacréon ?

« — Je suis du pays, j'ai fait à Beaune la réputation du *Soleil d'Or* et à Paris, celle des *Vendanges de Bourgogne* de la rue Montorgueil avec mes escargots.

« — Il suffit, je compte sur votre expérience et vos lumières. »

« ..... Le prince de Talleyrand recevait, le lendemain, l'empereur Alexandre, ses aides de camp, le maréchal duc de Tarente, Népomucène Lemercier, membre de l'Institut, le poète Cam-

penon, qui avait été élu à l'Académie française au fauteuil occupé par Delille, Jouy, l'auteur dramatique qui publiait l'*Ermite de la Chaussée d'Antin,* d'Hauterive, ministre des affaires étrangères, etc.

« ..... Dès que le plat d'escargots fut présenté, les convives l'accueillirent avec une satisfaction marquée, et, au même instant, chacun reçut une plaquette en carton glacé sur laquelle on lisait en tête : « Escargots à la Bourguignonne », et, immédiatement au-dessous, en lettres dorées « Plat d'Anacréon », puis venait la description de l'assaisonnement.

« ..... On parla dans tout Paris de ce déjeuner d'escargots et la vogue s'attacha à ce coquillage qui figure sur toutes les cartes de restaurant..... Ceci, monsieur, pour avoir l'honneur de vous servir. »

— Mais, permettez, lui dis-je, en le retenant par le bras, au moment où il s'apprêtait à presser le pas, pour me fausser compagnie.

— C'est que, monsieur, me répondit-il, je suis extrêmement pressé. J'ai tout juste le temps de dîner avant de me rendre à la bibliothèque Sainte-Geneviève, où j'ai des recherches spéciales à entreprendre, pendant mon séjour à

Paris. Si vous ne vous dirigez pas de mon côté, je serai obligé de prendre congé de vous.

Je me résignai à l'accompagner, pour obtenir, chemin faisant, quelques renseignements utiles sur la culture des escargots.

— Aujourd'hui, me dit-il, tandis que je lui emboîtais le pas, on cultive trois variétés d'escargots en France : l'Hélix pomatica, qu'on rencontre dans le Nord ; l'Hélix aspersa et l'Hélix vermiculata, qu'on trouve dans le Midi. Toutes trois sont fort communes, mais surtout la première espèce que vous reconnaîtrez à sa coquille roussâtre marquée d'une série de bandes plus pâles. C'est le véritable escargot de Bourgogne, mais tous ne viennent pas de cette région tant s'en faut.

« ..... Ainsi, moi qui vous parle, monsieur, j'ai établi mon industrie dans le département de la Sarthe, où l'on pratique beaucoup l'héliçiculture, de même que dans l'Aude. A dire vrai, nos produits ne valent peut-être pas ceux de la Bourgogne ; néanmoins, grâce à une bonne méthode d'engraissement, nous arrivons à avoir des élèves remarquables.

« ..... Voyez-vous, c'est toute une affaire que l'engraissement des escargots dans les pays qui

se livrent à cette industrie, car c'en est une véritablement. Vers la fin de l'été il faut se mettre en chasse de ces mollusques à l'état sauvage, dans les jardins et dans les vignes. On les réunit dans un coin de jardin ou sur le bord d'une prairie de façon à former un parc dont la clôture est faite d'une bordure de sciure de bois et d'épines sèches.

« ..... La difficulté, c'est précisément de trouver un bon emplacement pour un parc d'engraissement ; il faut qu'il soit ombreux et frais et qu'on y puisse cultiver facilement des plantes aromatiques telles que le thym, la menthe, la sauge, le persil, le cerfeuil, la sarriette. On doit l'entretenir en parfait état et le visiter souvent, surtout après les pluies, afin de boucher toute brèche capable de favoriser les évasions. Il importe enfin d'enlever les cadavres des élèves morts dès qu'on les rencontre.

« ..... A la fin de l'automne, au moment où les escargots se préparent à hiverner, il faut joncher les parcs de petits tas de mousses, d'herbes et de feuilles sèches sous lesquels ils vont se cacher pour s'enmurer dans leur coquille, dont ils bouchent l'ouverture avec la matière calcaire qu'ils sécrètent. A ce moment-là, ils sont à point :

il n'y a plus qu'à les récolter, à les descendre à la cave et à les expédier sur Paris au fur et à mesure de la consommation.

« ..... Malheureusement, monsieur, la falsification, qui ne respecte rien, n'a pas craint de s'attaquer aux escargots. C'est ainsi qu'on voit trop fréquemment à Paris des industriels sans vergogne se procurer de vieilles coquilles, dans lesquelles ils glissent frauduleusement des morceaux de mou de veau taillés à l'emporte-pièce. N'y a-t-il pas, je vous le demande, tromperie sur la marchandise ? »

— Permettez-moi à mon tour de vous demander si certains éleveurs ne se procurent pas de ces vieilles coquilles d'un aspect imposant pour y glisser de vulgaires escargots de haies qu'ils dépouillent de leur carapace primitive. Ils les enfournent, je crois, dans leur nouveau logis dont ils murent artificiellement l'orifice au moyen d'un beurre d'ail...

— C'est bien possible, monsieur, fit mon éleveur en me toisant avec une certaine hauteur, mais je vous répondrai ce que Platon fait dire à Socrate : *Οὐδέποτε βουλήσεται ὅ γε δίκαιος ἀδικεῖν* [1].

[1] « L'homme juste ne consentira jamais à commettre une injustice. » (*Gorgias.*)

Pour le coup, je restai assommé sur place par cette citation grecque. Ma stupéfaction fut mise à profit par mon bizarre interlocuteur, qui sauta au même instant dans l'omnibus de Batignolles-Clichy, allant à l'Odéon par la rue Richelieu, que nous avions suivie ensemble.

XVII

LES ABORDS DES HALLES

Les camelots et la marchande de petit-lait. — Le père Lazare. — La prédiction du 2 décembre. — Les grèves des Halles. — La mère Villain. — Une chevalière de la Légion d'honneur. — Le loueur de chaufferettes. — Le récureur de plateaux de balances. — Les glaneurs du carreau. — Les marchandes de soupe et leur clientèle. — La brigade des Halles. — Une histoire invraisemblable. — Assassin par persuasion. — Petits métiers.

On répète souvent que les gens heureux et vertueux n'ont pas d'histoire; on pourrait dire qu'il n'y a rien à raconter au sujet de la population laborieuse dont les allées et venues et les transactions animent les Halles chaque matin, une fois qu'on a montré le mouvement prodigieux des affaires dans chaque pavillon et qu'on a détaillé les diverses opérations, qui s'y accomplissent journellement et régulièrement.

Mais, à côté d'elle, une autre population vit, composée d'éléments les plus hétéroclites, qui gravitent autour des Halles comme des frelons

autour d'une ruche; vendeurs de journaux, camelots les plus divers dont le nombre s'accroit de jour en jour, marchands de gâteaux, qui, par leurs appels et leurs exclamations, augmentent dans une large proportion le brouhaha des pavillons. Quand ils se sont époumonnés à crier leur marchandise, les uns et les autres vont se désaltérer à *la marchande de petit-lait*, dont l'installation se compose d'un tonneau et d'un baquet; le tonneau est rempli de petit-lait et le baquet est plein d'eau. C'est dans le baquet que les clients lavent la casserole au moyen de laquelle chacun puise à son tour, moyennant un sou, le petit-lait contenu dans le tonneau.

Parmi ces camelots, il en est un qui mérite une mention toute particulière : c'est le père Lazare, un petit homme, à la figure chafouine et éveillée, aux yeux invraisemblables, que le plus Chinois des sujets du Fils du ciel lui envierait certainement. A soixante-dix ans passés, le bonhomme vend encore des foulards de soie aux marchandes de la marée, arrivant à leur écouler sa marchandise, à force de commérages. Le père Lazare est une gazette vivante; si on le trouve chaque matin dans les pavillons des Halles, ce n'est point par obligation de travailler pour

vivre; le père Lazare est propriétaire, rue Saint-Denis, d'un immeuble qui lui permettrait de vivre en rentier, comme bien d'autres.

On a souvent essayé de le faire renoncer à venir aux Halles; plusieurs fois même, s'étant trouvé mal au milieu de la cohue dans laquelle il se complaît, on a été obligé de le ramener chez lui. Rien n'y fait, c'est aux Halles que s'est écoulée toute son existence, — car à peine avait-il dix ans qu'il vendait des épingles sur le carreau des Innocents, — c'est aux Halles qu'il veut mourir.

Le père Lazare a assisté à toutes les transformations des Halles. Il était présent quand Napoléon III, alors président de la République qu'il s'apprêtait à égorger, vint aux Halles poser la première pierre du massif édifice qu'on ne devait pas tarder à démolir, aussitôt son achèvement. Le président, en costume de général, tunique et pantalon bleu ne prêtait qu'une médiocre attention aux discours prononcés à cette occasion. Il affectait de se faire une garde du corps de la délégation des forts de la Halle présente à la cérémonie.

Il allait se retirer, une fois celle-ci terminée, lorsque du sein de la foule des spectateurs partit un cri perçant de : « Vive la République ! » On était

encore en République, il n'y avait rien d'étonnant à entendre ce cri sortir de la foule. Il causa cependant une sorte de stupeur; le prince président en eut un soubresaut. C'est alors qu'un des forts de la Halle lança d'une voix tonitruante au milieu d'un grand silence, cette exclamation :

— Elle est foutue, ta République!

Comme le prince président recouvrait son sourire stéréotypé, en entendant cette réponse, un ouvrier vint se camper devant le groupe, et s'adressant à l'insulteur, mais regardant en face le futur Napoléon, s'écria :

— Pas si mal foutue que toi, eh chameau!

Le président se retira sans mot dire, fort mécontent de sa journée vraisemblablement. Le coup d'État, prédit en quelque sorte par le fort de la Halle, n'en a pas eu moins lieu. Si nous rappelons cette anecdote aujourd'hui, ce n'est certainement pas pour incriminer en quoique ce soit les sentiments de la corporation actuelle des forts de la Halle. Le personnel s'est modifié; l'esprit de corps s'est transformé; au reste, ce sont des travailleurs que la politique n'a pas encore gangrenés.

On ne pourrait peut-être pas en dire autant des garçons marchands de vins, qui occupent

une des trois grèves existant aux Halles. L'une, située le long du pavillon de la marée, sert aux maîtres d'hôtel et garçons de restaurant ; la seconde se tient à la pointe Saint-Eustache pour les bonnes de restaurant; la troisième enfin, qui est fréquentée par les garçons marchands de vin, a comme emplacement l'angle de la rue des Halles et de la rue du Pont-Neuf.

C'est la corporation de ces garçons marchands de vin, qui a mené en 1886-87, la campagne contre les bureaux de placement. Cette agitation, bien que trop turbulente à certains jours, avait un but parfaitement légitime. Elle a amené le Conseil municipal à créer enfin la Bourse du travail, dont l'annexe A de la rue Jean-Jacques Rousseau a été réservée à toutes les corporations se rattachant directement à l'alimentation. Quand cette création a été réalisée, certains meneurs ont voulu continuer dans la rue les troubles qu'ils avaient inaugurés; la presque totalité des garçons marchands de vin ont eu la sagesse d'éviter le piège qui leur était tendu, en ne continuant pas à hurler sans objet avec les mécontents de principe et de profession.

Revenons-en aux Halles, à l'heure où se tient le carreau. Si nous nous promenons dans la rue

Baltard, du côté de l'emplacement réservé aux *hommes sauvages*, il est bien certain que nous arriverons à rencontrer la mère Villain, une jolie petite vieille, vive comme la poudre, dont les yeux pétillent de malice et dont les traits annoncent une rare énergie. Une série de médailles, petit module, attachées à son corsage, parmi lesquelles on remarque le Medjidié, la médaille militaire, celle de Crimée, celle du Mexique, indiquent bien ce qu'elle est ou ce qu'elle a été. C'est une ancienne cantinière, une vaillante, qui porte avec une crânerie sans pareille ses quatre-vingts ans. Elle a gagné sa médaille militaire en tuant à Sébastopol, deux cosaques qui menaçaient la vie de son capitaine.

N'était son âge, on pourrait dire que la mère Villain est l'enfant gâté des Halles. Tout lui est permis à cette brave femme envers laquelle on use d'une tolérance bien légitime. C'est à qui fraternisera avec elle sur le comptoir, et, ma foi, elle ne déteste pas cette fraternité. Aussi, quand parfois la mère Villain semble revenir de Suresnes, c'est le moment de lui faire raconter ses aventures de la guerre de 1870-71.

Le préfet d'Orléans l'avait chargée de porter une dépêche à Paris. Bravement, la voilà partie.

Elle parvient à franchir les avant-postes prussiens, mais son air énergique fait impression sur un officier allemand, qui donne ordre de l'arrêter. On la conduit dans un corps de garde et là on la fait déshabiller entièrement. On fouille minutieusement ses vêtements, même les plus intimes : on ne trouve rien. Elle reçoit l'autorisation de continuer sa route ; elle arrive à Paris et porte la dépèche à qui de droit.

— Mais comment donc aviez-vous fait pour cacher votre dépèche ? lui demande-t-on quand elle raconte cette histoire. Où l'aviez-vous mise ?

A cette question, la cantinière se retrouve dans l'octogénaire ; sa physionomie prend un air railleur ; elle pousse du coude son interlocuteur et répond avec un sourire quelque peu égrillard, que son accent, des bords de la Garonne, semble encore souligner :

— Hé !... poste restante !...

Malgré tout, l'auréole de la mère Villain est un peu éclipsée par la gloire d'une autre cantinière, qui, elle, vend chaque jour des tabliers aux maraîchères du carreau. Cette femme, originaire de Clermont-Ferrand, a donné des preuves d'un courage et d'un patriotisme dignes des plus grands éloges.

Elle a fait les campagnes de Crimée et d'Italie et est décorée de la Légion d'honneur. A la prise de Magenta, elle parvint, en affrontant une grêle de balles, à sauver le drapeau du 2e régiment de zouaves, dont deux soldats autrichiens s'étaient emparés. Le maréchal de Mac-Mahon lui remit pour ce fait glorieux la croix de la Légion d'honneur.

Pendant la guerre de 1870-71, elle suivit le 32e régiment de ligne dont elle fut cantinière. Un jour, après l'armistice, se trouvant près de Thionville, elle fut insultée sur un chemin public par deux soldats bavarois. La querelle se termina par la mort d'un des deux soudards. La cantinière fut arrêtée, conduite à Metz et jugée par un conseil de guerre qui la condamna à mort.

Au moment d'être fusillée, elle fut sauvée par l'intervention du prince Frédérik-Charles, qui, ayant appris ce qui allait se passer, fit surseoir à l'exécution, ordonna qu'on lui remît le dossier de l'affaire, puis demanda et obtint la grâce entière de la condamnée, qui fut renvoyée en France.

Cette brave cantinière se nomme Annette Drevon; elle a aujourd'hui plus de soixante ans. C'est une femme de taille moyenne dont la physionomie respire la plus grande énergie. A ses

traits dépourvus de rides et à ses cheveux noirs on ne se douterait guère qu'elle a atteint cet âge après avoir suivi nos régiments en Russie, en Afrique, en Italie et sur les bords du Rhin.

Le carreau, dont ces deux cantinières constituent le plus bel ornement, prend fin suivant les saisons à huit heures en été et à neuf en hiver. Tant qu'il dure, mille petites industries s'y exercent. Voici, par exemple, le *loueur de chaufferettes*, qui transporte son matériel au moyen d'une tige de fer analogue à celle dont on se sert pour emporter les petites boîtes à lait. Plus loin, cet homme qui tient un lambeau de tapis roulé sous son bras, c'est un récureur de plateaux de balances. Moyennant une très modique redevance, il astique chaque matin les plateaux de cuivre des marchandes de quatre saisons ou des détaillantes des pavillons et leur donne le *brillant de l'or*. A côté de lui, cet individu, qui recueille les feuilles de choux, les carottes avariées et les empile dans un sac, est le fournisseur attitré d'un grand nombre de charbonniers élevant des lapins, — petit profit que les natifs de l'Auvergne se gardent bien de dédaigner. Regardez, dans la rue de Rambuteau, ces enfants occupés à éplucher un monceau d'oranges pourries, réunies au pied d'un

arbre ; leurs parents porteront cette récolte aux distillateurs pour la fabrication du curaçao, du bitter et de toutes liqueurs à base d'orange.

Il y a à glaner sur le carreau des Halles, non pas seulement pour ceux qui ont inventé une industrie quelconque, mais pour les malheureux, qui, trouvant une pomme de terre ici, une tomate là, un débri de chou-fleur un peu plus loin, peuvent, s'ils ont la possibilité de faire cuire leur récolte, ramasser de quoi donner à manger à toute une famille.

Dès que le carreau est terminé et que les maraîchers ont quitté leurs places, ce qui ne se fait pas sans peine quand leur vente n'est pas terminée, car ils ne peuvent se résigner à remporter leur marchandise, trente-cinq marchandes de soupe permissionnées par la préfecture de police viennent s'établir sur les trottoirs tout autour des Halles. Leur matériel se compose d'un réchaud, d'une marmite en métal divisée en deux compartiments, d'une chaise sur laquelle elles trônent, d'une série de bols rayés de couleur, pour qu'elles puissent reconnaître ceux qui leur appartiennent et de cuillers de fer battu. La soupe que débitent ces marchandes est faite avec toutes sortes de légumes d'une façon très

propre. Leurs clients sont nombreux chaque matin et se divisent en plusieurs catégories : la première est formée de tous les ouvriers des Halles ; puis viennent les petits employés qui se lestent l'estomac avant d'aller à leur bureau ; les philosophes, tels que celui dont nous allons raconter l'histoire, sont en petit nombre, mais dans leurs rangs se mêlent beaucoup d'individus qui ont élevé le vagabondage à la hauteur d'un état social ; enfin il y a les rôdeurs, qui, pendant l'hiver principalement, pullulent dans les Halles.

L'individu en question est un philosophe dans toute l'acception du terme. Je le rencontrai un soir vers six heures, dans l'avenue de Clichy. Il allait à petits pas, les deux mains dans les poches, comme un flâneur que rien ne presse.

Son accoutrement bizarre me frappa : il portait, campé en arrière de la tête, un chapeau de soie, que Bertrand, l'aimable compagnon de Robert Macaire, n'eût pas désavoué, et son pantalon était invraisemblable.

Je l'observai et le vis entrer chez un boulanger où il acheta une livre de pain qu'il entama en continuant sa promenade.

Mon homme arriva ainsi, la bouche pleine, devant un des restaurants situés à l'entrée de

l'avenue. Il consulta la carte affichée à la porte, puis alla se poster devant la vitrine, où des victuailles de toutes sortes se trouvaient en étalage.

Il resta ainsi à examiner chaque pièce, tant qu'il eut à avaler une bouchée de pain; ensuite un verre d'eau à la première fontaine Wallace lui suffit à arroser ce maigre repas.

Ce manège me parut tellement extraordinaire que je n'hésitai pas à entrer en conversation avec cet homme, et je dois avouer que tout d'abord il me reçut assez mal.

Mais il n'y avait pas là de quoi me rebuter; au contraire, cet accueil me confirma dans l'idée que je n'avais pas affaire à un gueux, mais bien à un original.

Enfin, comme le colloque que j'avais entamé avec lui dans la rue commençait à exciter la curiosité des passants, je lui demandai où je pourrais le revoir.

— Venez aux Halles, le matin, me répondit-il, vous me trouverez à la *cochonnerie*, au pavillon de la triperie si vous aimez mieux. Demandez Germain, le porteur.

Ce ne fut cependant pas sans peine que je parvins à le trouver aux Halles; quand je l'aper-



MARCHANDE DE SOUPE AUX HALLES. (Page 242.)

çus, il mangeait placidement un bol de soupe, assis au bord d'un trottoir, rue Baltard, et, malgré mon appel, il ne bougea pas qu'il ne l'eût terminé.

Il était sans doute de bonne humeur ce matin-là, car il daigna répondre à une série de questions que je lui posai à bâtons rompus, et qui me permirent de reconstituer l'histoire de sa vie.

Parisien de Paris, et de plus enfant du faubourg Saint-Antoine, Germain, le porteur, fut pendant sa jeunesse le commensal des palais royaux.

Son grand-père était en effet maître tapissier du palais des Tuileries, et son père chef tapissier au palais de Saint-Cloud, fonction qui lui valait d'être logé au *grand commun*.

C'est dans le parc de Saint-Cloud que Germain eut l'honneur de se voir un jour tapoter la joue par le roi Louis-Philippe. Il se croyait alors destiné à continuer la dynastie des Germain; tous tapissiers royaux ou impériaux de père en fils, mais la révolution de 1848 vint jeter l'imprévu dans son existence, au moment où il atteignait sa vingtième année.

L'emploi occupé par son père fut supprimé

en même temps que la liste civile et, comme les temps étaient durs, le jeune Germain dut aller chercher de l'ouvrage dans les ateliers nationaux, après le licenciement desquels il s'engagea au service militaire.

Il accomplit son temps, mais ne rengagea point et voulut reprendre son ancien état de tapissier. Malheureusement il chôma, et ce fut poussé par la nécessité qu'il se fit garçon marchand de vin.

La mort de son patron et par suite la fermeture du débit où il servait, le laissèrent encore une fois sans position sociale.

Se trouvant avoir quelques économies, il alla au Temple faire emplette d'un habit noir et résolut de vivre libre, en exerçant la profession de maître d'hôtel et de garçon d'extra.

Il se logea rue Montorgueil à proximité des Halles qui venaient d'être construites. Chaque matin, il se rendait au pavillon de la marée, portant sous le bras son habit noir dans une serviette, afin d'offrir ses services aux restaurateurs en train de faire leurs achats. C'est ainsi que se fonda la grève des cuisiniers, maîtres d'hôtel et garçons de café.

Germain eût vécu tranquille. peut-être bien

comme tout le monde. sans un malencontreux amour que lui inspira une jeune voisine, employée chez un fabricant de passementeries, principal locataire de la maison qu'il habitait.

Cette jeune fille s'appelait Aurélie; elle était assez jolie, peu sauvage et ne faisait que rire et chanter. Il était même impossible de lui causer sérieusement, car aussitôt elle vous coupait la parole par un éclat de rire ou une roulade.

Germain avait cependant bien des choses sérieuses à lui dire. Que de projets ne formait-il pas à son sujet, lui qui aurait voulu s'établir rien que pour la voir trôner derrière le comptoir de son magasin.

Jamais cependant elle ne riait d'aussi bon cœur que lorsque l'amoureux Germain lui confiait les rêves d'avenir qu'il forgeait pour son bonheur.

Au reste, elle ne disait ni oui ni non; quand il la suppliait de venir l'accompagner devant M. le maire, elle se contentait de découvrir trente-deux dents magnifiques et de cligner les paupières d'un air singulièrement malicieux.

En un mot, Mlle Aurélie était une franche coquette, qui s'amusait aux dépens du malheureux garçon, rendu aveugle par ce fol amour.

Un dimanche soir, Germain, plus amoureux que jamais, était d'*extra* chez un restaurateur, en vogue à l'époque.

Il s'acquittait de ses fonctions à merveille, quand tout à coup des éclats de voix et des éclats de rire, dont le timbre lui était bien connu, vinrent frapper ses oreilles.

Ces éclats de rire partaient du premier étage, réservé aux salons de société, tandis que son service le retenait dans les salles communes du rez-de-chaussée.

Les nombreuses tables qu'il avait à desservir étaient toutes occupées par des clients de la maison. Il avait donc fort à faire.

Vingt fois néanmoins, il gravit les premières marches de l'escalier conduisant au premier étage ; vingt fois aussi il fut rappelé par la caissière ou par un consommateur poussant le cri traditionnel :

— « Garçon ! »

Quel supplice ! Il en arriva à perdre la tête, tantôt oubliant de commander les plats et tantôt en apportant à ceux qui n'avaient rien demandé. C'était un mécontentement général de la part des clients qu'il avait à servir.

Germain n'y tint plus lorsque, entre deux

battements de portes, il entendit le premier couplet de cette vieille chanson de Vadé :

Qui veut savoir l'histoire entière
De mam'zelle Manon la couturière
Et de monsieur son cher z'amant
Qui l'aimait amicablement.

Il n'y avait que Mlle Aurélie pour chanter cette chanson-là qu'elle avait apprise de sa grand'mère, ancienne marchande de marée au carré des Innocents.

Alors, il se saisit d'une pile d'assiettes, quatre à quatre il gravit l'escalier, et, comme pour le service, pénétra dans le salon d'où partait la chanson.

C'était bien, en effet, Mlle Aurélie qui chantait, entourée d'une joyeuse compagnie, les yeux brillants et tête nue, comme si son bonnet se fût envolé par-dessus les moulins.

Les bras en tombèrent à l'infortuné Germain, en même temps que la pile d'assiettes, ce qui fit rire aux larmes Mlle Aurélie.

Le fracas attira tout le personnel de l'établissement ; séance tenante, il dut rendre son tablier et payer la casse.

Le soir même, il quitta son domicile de la rue

Montorgueil, pour aller s'établir rue Quincampoix. Pendant huit jours, on n'entendit plus parler de lui, mais quand il revint aux Halles, en quête de travail, son aventure était connue et on lui rit au nez.

Quel traiteur aurait embauché désormais un garçon aussi maladroit? Ne trouvant plus d'ouvrage, ayant épuisé ses économies, Germain eut l'idée de ramasser les détritus de légumes que les maraîchers abandonnent chaque matin sur le carreau des Halles et alla les vendre aux charbonniers qui élèvent des lapins.

Il se fit une clientèle, clientèle aussi invariable que la récolte des feuilles de choux est assurée aux Halles.

Il y a vingt ans que Germain vit ainsi; il est devenu misanthrope, mais c'est un vrai philosophe. Il ne boit pas, il ne fume pas, il n'a pas de vices, on lui reconnaît même des qualités puisque certains riches facteurs n'hésitent pas à lui confier de fortes sommes d'argent destinées à leurs transactions.

Personne ne l'envie : il n'envie personne ; ne trouvez-vous pas que ce bohème est un homme parfaitement heureux? Germain d'ailleurs a eu son heure de gloire quand son portrait a figuré

à l'un des derniers Salons, sous ce titre précisément : *Un Philosophe*. Le chapeau en arrière, un bol dans une main, une cuiller dans l'autre, il était représenté par l'artiste, M. P..., en train de manger une soupe aux Halles, et témoignant d'une résignation ou plutôt d'un contentement parfait.

Les vagabonds et les rôdeurs qui piétinent autour de la marchande de soupe, attendent une aumône ou guettent une aubaine. L'aumône, c'est un bol de soupe donné par la marchande, à qui un passant généreux a commandé une tournée. L'aubaine, c'est un sou reçu pour avoir ouvert une portière ou ramassé quelque objet tombé du panier d'un acheteur. Au gré de ces clients la soupe n'est jamais assez poivrée ; c'est pour leur usage que la marchande tient à la disposition des consommateurs une poivrière de fer-blanc, dont le contenu a besoin d'être fréquemment renouvelé. La soupe ne leur paraît bonne que lorsque le poivre râcle leur palais et leur gosier rongés par l'alcool.

Lorsque le froid les a chassés de dessous les ponts, des taillis des bois de Boulogne ou de Vincennes, ils viennent se réfugier sous les voies couvertes des Halles ; ils s'accroupissent le long

des tas de choux, s'entassant les uns contre les autres dans une promiscuité hideuse, s'estimant heureux quand ils ont pu dormir ainsi pendant une partie de la nuit, sans être dérangés par une ronde d'agents.

Le service des Halles est fait, au point de vue de la sécurité de la voie publique, par une brigade spéciale de gardiens, que commande un officier de paix. Un petit nombre de ces gardiens sont détachés pour la surveillance des voleurs de légumes, des pick-pockets, qui profitent de la cohue des premières heures de vente pour exercer fructueusement leur industrie. Ces agents s'en vont à travers le carreau et les pavillons, revêtus de longues blouses comme les maraîchers; ils rendent de très utiles services et c'est à leurs indications qu'on doit souvent de mettre la main sur des voleurs de profession, recherchés pendant longtemps infructueusement.

Quand un crime a été commis, et que les assassins ont été reconnus, d'après leur signalement, pour appartenir à la catégorie des souteneurs et rôdeurs de barrière, c'est généralement aux Halles qu'on opère la surveillance la plus rigoureuse; c'est là qu'on amène les témoins, qui ont pu apercevoir les auteurs du crime, afin

de leur montrer les individus répondant à peu près au signalement donné ; c'est là aussi qu'on opère les coups de filet les plus fructueux.

Le commissaire de police, qui procède à l'interrogatoire des individus arrêtés, fait parfois de bien singulières découvertes. La réalité est toujours fort au-dessus de tout ce que l'imagination peut inventer.

L'année dernière, une de ces rafles amena l'arrestation d'un rôdeur de la pire espèce. En le fouillant, suivant l'usage, avant de le mettre au violon, on le trouva porteur d'une somme relativement importante, environ 150 francs. Etant donné le personnage, le commissaire de police s'étonna de trouver cet argent en sa possession et exigea des éclaircissements sur sa provenance.

Notre homme raconta alors une histoire invraisemblable : il mendiait, un matin, aux alentours des Halles, réclamant une soupe de la générosité des passants, quand un individu, après l'avoir examiné, lui fit signe de le suivre et finalement entra en conversation avec lui.

Cet individu, fort bien mis, lui avait proposé de gagner en quelques heures plusieurs milliers de francs en accomplissant un travail facile. Moitié par curiosité, moitié par convoitise, le

rôdeur avait accepté d'entrer en pourparlers, sachant bien qu'il s'agissait d'un mauvais coup à mettre en exécution.

Tous deux s'en étaient allés rue de Rivoli dans une maison de belle apparence. Là, le rôdeur avait été introduit dans un appartement très confortablement meublé. Est-il besoin de dire que de minute en minute, l'étonnement du rôdeur grandissait? Après avoir souri à la pensée de quelque crapuleuse action, il avait eu une vision sanglante, puis il avait frémi en se demandant s'il ne s'était pas mis entre les mains de quelque maniaque aux accès terribles de folie.

Quand la porte de l'appartement eut été soigneusement refermée, le maître du logis, s'adressant à son compagnon hébété, lui dit froidement :

— Je vous ai promis quelques milliers de francs. Tenez voici une liasse de billets de banque... Cela ne fait pas le compte, n'est-ce pas ? eh bien ! prenez ce service d'argenterie, ces plats qu'il vous sera facile d'emporter... vous fouillerez mon appartement et vous serez libre d'enlever tous les bijoux que vous y trouverez...

Ces paroles étranges n'étaient faites que pour

augmenter la stupéfaction et le trouble du rôdeur, qui ne savait quelle contenance garder et quel parti prendre.

— Mais, monsieur, finit-il par demander, qu'est-ce que voulez donc que je fasse ?

— Me rendre un service, mon ami, en prenant ce couteau et en me le plongeant dans la poitrine.

Notre rôdeur fut persuadé, cette fois, qu'il avait bien affaire à un fou, et il songea à profiter de la situation en flattant la manie de ce malheureux.

— Ça peut se faire, répondit-il d'un air hésitant, seulement, vous comprenez... pas comme ça du premier coup... ça demande de la réflexion... Si ça doit rapporter pas mal de pépettes, comme vous dites... d'un autre côté ça peut coûter gros... Il faut se faire à une pareille idée et mettre un peu d'ordre dans ses affaires.

Ce jour-là, l'individu laissa partir, en lui remettant vingt francs, celui dont il voulait faire un assassin par persuasion. Le rôdeur enchanté s'empressa de les manger, ou plutôt de les boire. Il ne songeait plus à l'étrange proposition qui lui avait été faite, quand, un matin, il fut accosté de nouveau auprès des Halles par le

même personnage, qui l'accabla de reproches pour n'avoir plus donné signe de vie et qui lui renouvela ses offres extraordinaires.

Le rôdeur parut se laisser convaincre, accepta un rendez-vous pour l'accomplissement du crime qui lui était demandé et se fit donner 200 francs à titre d'arrhes, se promettant bien de se contenter de cette aubaine et de ne pas pousser la chose plus loin.

Le commissaire de police, à l'audition de ce récit fantastique, se demanda si le rôdeur se moquait de lui. Néanmoins, les faits étaient si précis et surtout si faciles à vérifier qu'il envoya sur-le-champ, rue de Rivoli, savoir si un M. X... habitait bien dans la maison qui lui était désignée.

Ce M. X... existait réellement. D'urgence il le fit mander à son commissariat. A la requête du commissaire, un gentleman très correct se présenta. En quelques mots, il fut mis au courant des révélations faites par le rôdeur. Il n'en manifesta aucun étonnement, mais il parut seulement vivement contrarié.

— Ce que déclare cet individu est-il exact ? demanda enfin le commissaire, en achevant de raconter ce que lui-même venait d'apprendre.

— Oui, monsieur, répondit M, X... d'un ton fort embarrassé.

— Alors voulez-vous me faire connaître les raisons qui vous ont poussé à commettre de telles excentricités ?

— Non, monsieur le commissaire. ce sont des raisons personnelles qu'il m'est impossible de vous révéler.

— Dans ce cas, monsieur, je suis obligé de m'assurer de votre personne. Il n'est pas admissible qu'un homme sain d'esprit et à l'abri de tout reproche, ait une conduite telle que la vôtre.

Cette menace directe fit impression sur M. X... Il réfléchit et se décida à parler.

— Monsieur, dit-il, je suis un malheureux et un misérable. J'étais tout jeune, abandonné de tous, orphelin, quand j'ai été recueilli par une excellente femme, un cœur d'or, qui pendant longtemps a été marchande aux Halles. C'est elle qui m'a élevé au prix de tous les sacrifices possibles ; c'est elle qui a fait de moi autre chose qu'un vagabond tel que vous en aviez un tout à l'heure devant vous. Et tous ces bienfaits, je les ai reconnus de la façon la plus indigne. J'ai rêvé la fortune, je me suis servi de l'argent de ma

mère adoptive pour spéculer à la Bourse ; j'ai tout perdu et je l'ai ruinée.

— Alors, de désespoir, vous vouliez vous suicider? interrogea le commissaire. N'ayant pas le courage d'attenter à vos propres jours, vous vouliez vous faire tuer?

— Non, monsieur le commissaire, si j'avais voulu me suicider, le courage ne m'eût pas manqué, mais je n'en avais pas le droit. C'eût été une lâcheté, puisque j'aurais laissé après moi ma bienfaitrice dénuée de toute ressource et sans soutien pour sa vieillesse.

— Mais enfin pourquoi vouliez-vous donc vous faire assassiner? fit le commissaire au comble de la surprise.

— Ayant perdu la fortune de ma mère adoptive, j'ai cherché un moyen de la lui restituer. Alors je me suis assuré sur la vie à diverses compagnies pour une somme de trois cent mille francs, qui lui aurait été payable après ma mort. Un suicide aurait annulé toutes les conditions du contrat ; c'est pour cela que je me suis offert à être la victime d'un crime imaginé par moi, mais exécuté par un autre. Une fois tué, il eût été difficile d'admettre que ma mort était un suicide déguisé et intéressé ; les compagnies

d'assurances eussent payé leur dû et ma faute se serait trouvée matériellement réparée.

M. X... vertement chapitré par le commissaire de police et le parquet, à la suite de l'aveu de cette manœuvre inouïe, s'est résigné à vivre ; sa mère adoptive, poussant l'abnégation jusqu'au bout et touchée au plus haut point du désespoir de ce malheureux, a supporté sans amertune les revers qui l'ont atteinte après toute une vie de labeur et de sacrifice. Quant au rôdeur, poursuivi sous l'inculpation de vagabondage, peut-être regrette-t-il aujourd'hui le coup lucratif qu'il lui eût été si facile de réaliser.

Nous ne pousserons pas plus loin aux alentours des Halles. Les restaurants de nuit et le monde interlope qui grouille dans les débits et les garnis environnants n'ont rien à voir avec l'*Estomac de Paris*. Un jour prochain, nous les retrouverons, et cette étude ne sera pas une des moins curieuses de la série que nous avons entreprise.

Avant de quitter les Halles, jetons-y encore un coup d'œil. Que de petites industries il y aurait à signaler! Ici, un vannier s'installe pour raccommoder les paniers des tripiers; plus loin, c'est un affuteur de scies; tout à côté, un homme

ingénieux utilise des vieilles montures de parapluies en confectionnant avec leurs tiges de petits ustensiles de cuisine, des dessous de plats, des grils, des socles pour fers à repasser, etc.

Et cet autre, qui stationne en face l'église Saint-Eustache, au coin de la rue Rambuteau et de la rue Baltard? Il s'intitule ouvrier libre. L'écriteau, dont on le voit toujours flanqué, apprend qu'il est ébéniste et travaille à façon : *J'attends et je pars.* C'est un type de la rue, que les Parisiens connaissent bien.

Laisons ces braves gens se livrer paisiblement à leurs humbles travaux. Après avoir vu comment s'opèrent les ventes en gros, nous devons voir comment les marchandises sont répandues par le commerce de détail.

XVIII

LES DÉTAILLANTS

Les marchés alimentaires. — Les foires parisiennes. — Epiciers et fruitiers. — Les commerçants en lutte. — Les marchands des quatre saisons. — Usuriers et entrepreneurs. — Pétition et contre-pétition.

La population qui fréquente les Halles quotidiennement est évaluée à 50,000 individus, nombre qui cesse de paraître considérable dès qu'on songe aux 2,350,000 habitants que renferme Paris. En réalité, en dehors des traiteurs, restaurateurs, fruitiers, épiciers, marchands de comestibles, on y compte relativement peu d'acquéreurs n'ayant en vue que leur seule consommation.

L'approvisionnement des habitants d'un quartier se fait de trois façons différentes : d'abord au moyen de marchés alimentaires établis de place en place comme autant de réservoirs ; en second lieu par les boutiquiers, et finalement grâce aux marchands des rues.

Il y a peu de chose à dire sur les marchés alimentaires. Ils sont au nombre d'une cinquantaine ; trente environ appartiennent à la Ville de Paris ; vingt ont été concédés et sont régis par des particuliers ; quatre ou cinq sont seulement tolérés.

Au point de vue de la construction ou de l'installation, les marchés sont de trois sortes : les premiers, construits en fer sur le modèle des Halles, ne sont cependant pas toujours les mieux recherchés par les marchands et les plus fréquentés par les ménagères ; les seconds remontant à une époque déjà éloignée, tels que le marché Noir dans le faubourg Saint-Antoine, le marché des Carmes, le marché Saint-Germain, le marché Saint-Honoré, dont les massives constructions ont cependant leur pittoresque et leur cachet particulier ; les troisièmes sont ceux qui se tiennent en plein air sous des tentes abris, formées d'un carré de toile imperméable soutenu par quatre piquets.

Nous ne savons si l'hygiène publique trouvera son compte dans le développement de ces derniers, mais il faut reconnaître que leur création a été très favorablement accueillie par le public. Naturellement ces marchés ne peuvent être ins-

tallés que sur des voies très larges, à proximité des faubourgs. Se tenant deux ou trois fois par semaine, à jours fixes, ils rendent de très utiles services aux familles ouvrières.

C'est la reconstitution des foires locales, car, à côté des produits de l'alimentation, on trouve en abondance tous les objets nécessaires à un ménage, tout, jusqu'aux articles de toilette, bonneterie, lingerie, etc., que les camelots vont colporter à travers les foires de province.

Les marchés en plein vent ont une physionomie tout à fait propre ; leurs marchands sont surtout curieux à étudier. Au moment de l'écossage des pois et des haricots, on voit grouiller derrière les abris la plus étrange population féminine qu'il soit possible de réunir. Accroupies en cercle autour d'un sac de haricots, vieilles au chef branlant, fillettes déguenillées écossent sans relâche, moyennant un maigre salaire, sous l'œil vigilant de quelque femme apparentée au marchand, qui veille à ce que la besogne ne traîne pas et à ce que les pois ou les haricots ne s'égarent point dans la poche d'une des écosseuses.

En ce qui concerne les boutiquiers, nous devons tout d'abord mettre hors de cause les bouchers, charcutiers et tripiers, dont nous avons

parlé précédemment. Les épiciers et les fruitiers complètent la série des marchands de denrées alimentaires.

Il est à peu près impossible d'évaluer, d'une façon même approximative, la consommation de Paris pour les produits de l'épicerie. Au reste, qu'est-ce que les épiciers ne vendent pas aujourd'hui ? Quant aux fruitiers, leur corporation est en hostilité déclarée avec les facteurs des Halles d'une part et de l'autre avec l'ensemble des marchands des rues.

Ils cherchent à s'affranchir de la nécessité d'aller aux Halles, en se mettant directement en rapport avec les producteurs, principalement pour le beurre, les œufs et les fromages. Pour éviter la perte de leur clientèle, les facteurs cachent soigneusement la provenance des produits, ou tout au moins le nom des expéditeurs. Fureur des marchands fruitiers, qui se plaignent alors des procédés déloyaux de leurs adversaires.

Ce qui les gêne le plus pour leur commerce, c'est d'être obligés de se rendre aux Halles faire leurs achats ; ils ne peuvent s'y attarder sans compromettre leur vente, aussi accusent-ils les facteurs de tenir les prix surélevés d'une façon factice jusqu'à onze heures du matin,

afin de les obliger à acheter dans les conditions les plus défavorables.

Les facteurs répondent à leur tour en reprochant aux fruitiers de compromettre l'alimentation parisienne par une recherche exagérée et aveugle de leurs intérêts, qui a détourné, par exemple, du marché des Halles les beaux et les gros œufs, en les remplaçant par des œufs médiocres vendus aux consommateurs pour un prix égal, mais avec un bénéfice beaucoup plus grand.

Nous ne voulons point nous immiscer dans cette querelle qui donne lieu annuellement à des attaques et à des contre-attaques, à des mémoires et à des réponses ; le litige menace de s'éterniser, car c'est un différend qui est en réalité très difficile de trancher, de même qu'il y a en présence des intérêts impossibles à concilier.

La campagne menée par les fruitiers est vigoureuse ; les facteurs se vengent en prêtant leur appui aux marchands des quatre saisons. Dans tout cela, l'intérêt du consommateur n'est pas ce qui préoccupe les belligérants ; or, c'est ce que nous avons à considérer uniquement.

Les marchands des quatre saisons sont indispensables à l'approvisionnement de Paris, parce

qu'ils servent à contre-balancer les exigences des boutiquiers et à tempérer le prix des denrées. Certes, il est tout naturel que les marchands payant patente, ayant des charges onéreuses, puissent exercer fructueusement leur commerce, mais il faut aussi que l'intérêt du consommateur qui n'a pas la facilité de se rendre au marché, soit sauvegardé.

C'est dans ce but qu'a été créé le marché ambulant. En principe, il ne doit être qu'*ambulant*, sans faculté de stationnement. Les marchands ne doivent jamais s'arrêter devant, ou même à proximité de la boutique d'un commerçant vendant des produits alimentaires. Ils doivent suivre dans leurs tournées un itinéraire déterminé, ne pas sortir d'une zone qui leur est tracée et ne point s'approcher des marchés alimentaires dans un rayon de cent mètres.

Les marchands des quatre saisons sont au nombre de cinq à six mille dans Paris. Quant à celui des gens en instance pour obtenir une médaille, il est plus que double. Ces médailles, si recherchées, ont été créées en faveur des gens nécessiteux ; beaucoup de marchands des quatre saisons ne sont pas dans ce cas cependant. Ce sont les heureux de la corporation, ceux qui, en

possession d'un petit pécule, peuvent trafiquer pour leur propre compte. Les autres sont dans la nécessité, pour pouvoir profiter de leur médaille, soit d'avoir recours à l'usure, soit de se mettre au service d'un entrepreneur.

L'usurier, qui tient sa banque sur le comptoir d'un marchand de vin avoisinant les Halles, leur remet 20 francs pour acheter de la marchandise. Le soir, il leur faut rendre 21 francs. On recherche toujours activement ces prêteurs à la journée, mais la répression de leurs manœuvres est difficile. Leurs clients refusent toujours de porter plainte ou même de témoigner contre eux, trouvant toute naturelle la redevance qu'ils paient à l'usurier qui tire de son argent 5 p. 100 ; — le taux légal, prétend celui-ci, en n'ajoutant pas qu'il renouvelle cette opération 365 fois par an de façon à faire rapporter 1,825 francs à un capital de 100 francs. C'est ce qu'on explique en pure perte aux marchands des quatre saisons qui pour un peu s'écrieraient :

— Et s'il nous plaît à nous d'être rançonnés !

Sans avoir recours à l'usurier, le titulaire d'une médaille peut louer ses services à un entrepreneur, qui le rétribue à raison de 3 à 4 francs par jour. L'entrepreneur fournit le matériel et

la marchandise que le gagiste médaillé va vendre pour son compte.

Les marchands des quatre saisons qui n'ont besoin d'avoir recours ni à l'usurier, ni à l'entrepreneur voient leur bénéfice se chiffrer en moyenne à 5 francs par jour. Il en est peu cependant qui soient propriétaires de la voiture qu'ils traînent par les rues. La location et le droit de remisage de la voiture coûtent 12 francs par mois, ce qui n'est pas excessif, étant donné que les remises se trouvent au centre de Paris et que les gardiens — propriétaires des voitures — répondent des marchandises qui leur sont confiées.

Il faut savoir gré aux marchands des quatre saisons d'avoir utilisé pour le remisage de leurs voitures les trous noirâtres qui s'ouvrent au rez-de-chaussée des vieilles maisons du quartier de la rue Maubuée, qui, sans eux, ne serait plus qu'un cloaque dans certaines parties tout au moins.

Pour faciliter l'approvisionnement de quelques quartiers, on a autorisé les marchands des quatre saisons à ranger durant la matinée leurs petites voitures le long de certaines grandes voies, de façon à former un véritable marché en plein

vent. De là, des tempêtes de récriminations de la part des boutiquiers marchands de comestibles ; on somme, au moyen d'une pétition, le préfet de police d'avoir à prendre des mesures immédiates afin de retirer l'autorisation de stationnement qu'il a bénévolement accordée.

Le préfet de police, pour déférer à l'avis de personnages influents de l'arrondissement, défait ce qu'il a fait et donne satisfaction aux protestataires. Huit jours ne se sont pas écoulés qu'une contre-pétition est remise au malheureux préfet pour protester contre la mesure intolérante prise à l'égard des marchands des quatre saisons.

La contre-pétition étant couverte d'une plus grande quantité de signatures que la première, il y avait lieu de l'examiner soigneusement. On fit davantage : on dressa un état des signataires de l'une et de l'autre, afin de voir si, dans le nombre, il y en avait dont l'avis pouvait avoir plus ou moins de valeur en l'espèce.

Or quelle ne fut pas la stupéfaction des employés chargés de ce travail, en reconnaissant qu'une grande partie des signataires de la pétition avaient aussi signé la contre-pétition. Il y avait mieux encore pourtant : les personnages influents, dont l'avis avait décidé le préfet à pren-

dre en considération la pétition, se trouvaient avoir changé d'opinion dans l'intervalle ; ils avaient annoté chaleureusement la contre-pétition !

Quand il s'agit d'intérêts aussi multiples, il faut s'inspirer pour prendre une décision d'autres considérations que de ces protestations sans aucune valeur. Rien ne se signe plus facilement qu'une pétition. Il suffit que deux ou trois industriels ou commerçants se mettent en quête des signataires, se rendent à domicile, présentent leur feuille de papier, et les signatures s'alignent les unes derrière les autres. Celui-ci signe par ce qu'il a peur d'être mal coté dans son quartier, celui-là par complaisance, cet autre pour se débarrasser d'un gêneur qui entreprendrait de le convertir, mais la plupart *pour faire comme tout le monde.*

Pour montrer combien une pareille question ne doit pas être traitée légèrement, nous prendrons comme exemple les faubourgs Saint-Denis et Saint-Martin. Le commerce du premier est plus prospère, les locations de ses immeubles sont plus avantageuses, en grande partie à cause du marché en plein vent qui s'y tient journellement.

Il y a deux ans, la préfecture de police avisa

les marchands des quatre saisons du faubourg Saint-Denis qu'il ne leur serait plus permis d'y stationner que jusqu'à midi, alors qu'ils avaient l'habitude de tenir un second marché de quatre à sept heures. L'effet produit par cette mesure se fit très curieusement sentir sur tous les commerçants du quartier, dont les recettes baissèrent d'une façon générale. La cause de ce ralentissement local des affaires ne tarda pas à être définie ; on remarqua qu'entre quatre et sept heures la circulation des piétons devenait de moins en moins active dans le faubourg.

C'est que, tout d'abord, beaucoup de ménagères n'y venaient plus faire leurs achats, mais aussi parce que le faubourg Saint-Denis était abandonné comme voie conduisant à la gare de l'Est ou à la gare du Nord. Bien des gens, au lieu de prendre le boulevard de Strasbourg, plus direct, plus large, plus commode, suivaient le faubourg Saint-Denis, où ils trouvaient la facilité d'acheter ce qu'ils avaient besoin de rapporter dans leur ménage. Le marché ayant disparu, ils avaient pris un autre chemin.

Les marchands des quatre saisons, en butte aux revendications des fruitiers, ne sont pas eux-mêmes sans tracasser les marchandes au

panier, qui se passent de médailles pour vendre dans les rues et en sont quittes pour se réfugier sous une porte cochère ou chez un marchand de vin, quand elles ont lassé la patience du gardien de la paix chargé de les faire circuler. Elles savent qu'elles n'ont pas grand'chose à redouter des agents tout disposés à les laisser gagner leur vie ; et puis, quand leur marchandise a été saisie, elles arrivent encore à se tirer d'affaire, en attendrissant M. le commissaire au moyen d'une bonne petite comédie de larmes.

La concurrence rend les commerçants intraitables. La guerre que les fruitiers font aux marchands des quatre saisons, les marchands de vin l'ont depuis longtemps déclarée aux charbonniers qui tous tiennent buvette aujourd'hui. D'ailleurs, après avoir énuméré les victuailles que Paris consomme, il nous faut dire quelle quantité de liquide absorbe son estomac.

XIX

LE LAIT

Laitiers en gros. — L'eau fraiche et le lait. — Traite du matin et traite du soir. — La tournée des garçons laitiers. — Un capital considérable. — Placières et petits fermiers. — Le marché des vaches laitières. — Les eaux grasses des hôpitaux et les épluchures des casernes. — Le Jardin d'acclimatation. — Un mémoire au conseil municipal.

Paris se met de plus en plus au régime lacté. La consommation de cet aliment s'y est développée dans une proportion considérable depuis quelques années. On compte trois catégories de fournisseurs pour cet approvisionnement : les laitiers en gros, les laitiers des environs de Paris et les nourrisseurs.

Les laitiers en gros sont ceux qui journellement achètent le lait des fermes, situées quelquefois dans un rayon de plus de cent kilomètres, afin de le diriger sur Paris. Ce rayon commence à Pontoise sur le Nord, Meulan sur l'Ouest, Melun sur la ligne de Lyon, Etampes sur celle d'Orléans.

Il s'étend jusqu'à Sérifontaine (77 kilom.), Gaillon (94 kilom.), Dreux (82 kilom.), Courville (106 kilom.) et la Bonneville (117 kilom.), sur les lignes de l'Ouest; — Artenay (102 kilom.), sur celle d'Orléans; — Montereau (79 kilom.), Malesherbes (77 kilom.), Sens (113 kilom.), sur celle de Lyon; — Saint-Sulpice (67 kilom,), Hermes (74 kilom.), Pont-Saint-Maxence (78 kilom.), la Boissière (110 kilom.), Ailly-sur-Noye (112 kilom.), sur celle du Nord; — Nogent-l'Artaud (188 kilom.), Saint-Siméon (83 kilom.), Longueville (89 kilom.), la Ferté-Gaucher (96 kilom.), Pont-sur-Seine (112 kilom.), sur celle de l'Est.

Le dépôt, ou, si l'on aime mieux, l'usine de chaque laitier en gros, doit être établi à proximité d'une gare, cela va sans dire; par contre, on s'explique mal au premier abord que ce dépôt doive être situé le plus près possible d'une source d'eau fraîche. L'explication est cependant très plausible, comme on va en juger.

Soir et matin, les voitures partent de ce dépôt central pour aller chercher la production de lait de chacune des fermes dépendant de la laiterie. La traite du matin à l'arrivée à la laiterie est ordinairement partagée en deux parties : l'une est réservée pour la fabrication des fromages;

l'autre au contraire est bouillie au bain-marie, puis mise à rafraîchir dans l'eau courante. C'est là l'utilité qu'il y a pour une laiterie d'être située à proximité d'une source. Lorsque l'eau de source fait défaut on a recours à l'eau de puits élevée par une pompe mise en mouvement au moyen d'un manège ou d'une machine à vapeur.

Le lait ainsi bouilli reste à rafraîchir jusqu'au soir. Quand la traite du soir est arrivée à son tour, on laisse durant un certain temps les pots qui la contiennent tremper dans l'eau courante. Ensuite s'opère le mélange des deux traites, dans des proportions qui varient suivant la saison. Il arrive, en hiver, de supprimer complètement le bouillage de la traite du matin.

Pour opérer le mélange du lait frais et du lait bouilli, on se sert d'un instrument cylindrique qui contient de cinq à six cents litres. Le lait est tiré de cet appareil et transvasé dans des pots de dix, de seize et surtout de vingt litres. Ces derniers sont de beaucoup les plus nombreux, car leur expédition réduit sensiblement les frais de transport.

Lorsque la laiterie ne possède pas une eau suffisamment fraîche, on a recours à la glace, qui est expédiée dans chaque dépôt, à moins

qu'elle ne soit fabriquée sur place dans des appareils spéciaux. Du rafraîchissement du lait dépend en effet la sécurité du transport. C'est à deux heures du matin que le lait arrive à Paris, dans presque toutes les gares.

Il est expédié aux laitiers en gros au nombre de dix, parmi lesquels deux importantes Sociétés, une forte maison, deux moindres et six qui ne comptent que pour très peu dans l'approvisionnement. Ces laitiers en gros possèdent à Paris même des dépôts dont les principaux sont situés : faubourg du Temple, boulevard Barbès, route de la Révolte, à Clichy, rue de Tocqueville, rue du Delta, boulevard Picpus, rue Nationale, rue du Cotentin, boulevard de l'Hôpital, avenue Ledru-Rollin, passage Stainville, boulevard des Fourneaux.

Ces dépôts servent au remisage du matériel nécessaire aux laitiers en gros pour la distribution du lait au domicile des crémiers détaillants. De chaque dépôt partent durant la nuit ces solides voitures qui brûlent le pavé et signalent leur passage grâce au vacarme produit par leurs boîtes en fer-blanc qui s'entrechoquent.

Chaque voiture est confiée à un garçon laitier, qui se rend en gare à deux heures du matin

afin d'opérer le chargement de la quantité de lait qui lui est nécessaire pour servir ses clients. En quittant la gare, les garçons laitiers commencent leurs tournées; ils ont ordinairement fini leurs livraisons à six heures et demie au plus tard. Arrivés au point extrême de la tournée, les laitiers donnent une heure de repos à leurs chevaux; puis ils repartent et font en sens inverse le même trajet que le matin, afin de ramasser la poterie vide qu'ils sont chargés de reporter au chemin de fer et de réexpédier aux dépôts situés aux environs de Paris.

Les garçons laitiers rentrent ensuite remiser leurs chevaux à l'écurie; ils vont rendre leurs comptes; certains font de plus une seconde tournée dans l'après-midi. A vrai dire, ils n'ont qu'une heure de liberté par jour : de midi à une heure pour les uns et de quatre à cinq pour les autres.

Le lait est payé au producteur pris dans la ferme même: 0 fr. 10 et 0 fr. 11 le litre en été, 0 fr. 12 et 0 fr. 13 le litre en hiver. La différence de prix, lorsqu'elle n'est pas le résultat de la concurrence, est plus apparente que réelle. Le laitier en gros a toute économie à payer le lait 0 fr. 11 dans une forte ferme, plutôt que d'aller

chercher du lait à 0 fr. 10 dans une localité éloignée du parcours de ses voitures.

A Paris le lait est vendu aux crémiers à raison de 0 fr. 20 et 0 fr. 22 en été, et de 0 fr. 225 et 0 fr. 24 en hiver. Les frais de manutention, à la charge du laitier en gros, sont rarement inférieurs à 0 fr. 05 par litre, en comprenant le transport au domicile de l'acheteur. Il resterait donc un large bénéfice aux laitiers en gros, si ceux-ci n'avaient à compter avec des excédents très aléatoires.

La consommation est en effet des plus variables. En été, alors que le lait abonde, elle diminue sensiblement par suite des départs à la campagne et de la consommation des fruits. En hiver, au contraire, la production a peine à satisfaire aux demandes des acheteurs. Les excédents sont utilisés pour la fabrication du beurre et du fromage, mais les laitiers en gros estiment qu'ils ne retirent pas de cette fabrication le prix de la main-d'œuvre et l'intérêt de leur argent. C'est cette perte qui justifie pour le lait l'écart qui existe entre le prix de revient et celui de vente.

La laiterie en gros rend certainement des services signalés à l'alimentation parisienne. Dans

le rayon qu'elle exploite autour de Paris, le nombre des animaux s'est augmenté depuis vingt ans dans la proportion de 30 p. 100.

L'exploitation d'une laiterie en gros exige un capital considérable. On en aura une idée en sachant que la vente d'un pot de 20 litres demande un matériel de six pots, du coût de 10 francs pièce. C'est donc un capital de 60 francs qui est immobilisé pour une vente de 4 francs.

Quant aux six pots, voici leur utilisation : il faut en laisser deux chez le fermier, pour un pot de production. C'est qu'en effet le lait aussitôt tiré doit être mis à rafraîchir, et que ce rafraîchissement s'opère mieux dans des pots à moitié pleins. Le détaillant à son tour qui achète un pot de 20 litres, rempli de lait, exige qu'on lui en remette deux autres vides pour placer en étalage. En outre il faut penser à la circulation et aux pots qui restent à la laiterie centrale.

Qu'on ajoute à cela le coût des chevaux, des voitures, du matériel et des immeubles, et l'on est obligé de convenir que réellement il est peu d'industries qui, pour un même chiffre d'affaires, nécessitent l'emploi d'un capital aussi considérable.

La deuxième catégorie des approvisionneurs

est formée des laitiers des environs de Paris, dont le lait est détaillé par des placières, ces femmes qu'on voit s'installer le matin sous une porte cochère avec un fourneau portatif et une table. Elles vendent du lait froid et chaud, du café, du chocolat, souvent du beurre, des œufs et du fromage.

Elles s'en vont avec cheval et voiture dans les environs de Paris, jusqu'à Limours, Massy, Champlan, Villejuif, Champigny et Villiers-sur-Marne, ramasser le lait des petits cultivateurs. Ce lait est généralement de qualité inférieure. Les placières l'ayant laissé séjourner dans la ferme durant toute la journée ont donné aux producteurs toute facilité pour l'écrémer. C'est ce que les laitiers en gros évitent en faisant prendre, deux fois par jour, la traite du matin et celle du soir.

Les placières, tout au contraire, passent une convention avec le fermier en réservant à ce dernier la faculté d'écrémer la traite du matin. Voilà donc une première cause d'infériorité, mais il y a plus : la plupart de ces marchandes ne possèdent pas l'outillage nécessaire pour faire bouillir leur lait et en assurer la conservation. Elles se contentent de le mettre à rafraîchir à

l'eau froide ; certaines même pour empêcher la coagulation de leur marchandise ne craignent pas d'y mettre du borax.

Les nourrisseurs ayant des étables dans l'intérieur même de Paris forment la troisième catégorie d'approvisionneurs de la population parisienne. Ils pourraient lui rendre de grands services s'ils choisissaient tout d'abord des animaux donnant de bon lait de préférence aux animaux qui en donnent beaucoup, et si, en outre, la stabulation de leurs vaches était moins prolongée.

Un marché que nous avons intentionnellement omis de signaler en parcourant les diverses halles consacrées à la vente des bestiaux à la Villette, a été créé spécialement, il y a deux ou trois ans, pour favoriser la vente des vaches laitières. Ce marché, qui est des mieux agencés étant enclos de toutes parts comme une étable n'a qu'une très minime importance, si bien que les résultats obtenus ont été diamétralement opposés à ce qu'on en attendait.

On se proposait d'engager les fermiers de la Normandie, de la Nièvre, du Maine-et-Loire, à expédier à Paris de belles vaches pouvant servir au repeuplement des étables, ouvertes dans l'en-

ceinte des fortifications. Or, de ces belles vaches il en est venu peu ou point ; c'est tout au contraire les nourrisseurs de Paris qui ont amené à la Villette leurs animaux épuisés. Il semble le plus souvent à regarder ces bêtes étiques, dont le squelette perce à travers la peau, qu'elles ne sont plus bonnes que pour l'équarrissage. Il n'en est rien cependant, *des emboucheurs* s'en rendent acquéreurs et les envoient se refaire dans un plantureux pâturage, d'où elles reviennent quelques mois après bien en formes pour la boucherie.

Ce qui nuit à la qualité du lait vendu par beaucoup de nourrisseurs, c'est la nourriture qu'ils donnent à leurs animaux, remplaçant le fourrage par les eaux grasses et les épluchures de légumes. Les épluchures et les eaux grasses des hôpitaux et des casernes ne servent plus depuis quelque temps à élever des cochons, cela ne rapporte pas assez. Tous ceux qui se rendent adjudicataires de ces détritus possèdent des vaches qu'ils engraissent rapidement en vue de la boucherie, mais dont ils ne négligent pas de vendre le lait acheté le plus souvent pour l'alimentation de pauvres enfants.

Le meilleur lait que vendent bien souvent les

nourrisseurs est celui qu'ils achètent à la laiterie en gros, pour augmenter d'autant leur production insuffisante. D'ailleurs, il n'y a pas que les nourrisseurs qui se rendent coupables de cette tromperie sur la marchandise ou tout au moins sur la provenance de la marchandise. Voici ce que nous lisons dans un mémoire sur l'alimentation publique adressé par la chambre syndicale des marchands fruitiers et crémiers au conseil municipal de Paris :

«... Il existe, à Paris, un établissement qui, par décret, a été reconnu *d'utilité publique ;* cet établissement est le Jardin d'acclimatation ; il jouit de privilèges de toutes sortes ; son nom indique son but ; de plus, il vend le lait de ses vaches, si l'on en croit le prospectus, qui dit :

« Qu'il envoie à domicile, deux fois par jour, du lait fraîchement trait, que ce lait est produit par des vaches bretonnes, logées dans des étables spacieuses et se trouvant dans les conditions hygiéniques les plus favorables.

« On doit croire que cet établissement ne se livre pas à une spéculation qui serait d'autant plus blâmable que le prix auquel il vend son lait est assez rémunérateur pour que le public ait le droit d'espérer qu'il ne sera pas trompé sur son

origine et que son caractère en quelque sorte officiel lui fait une obligation de ne pas se livrer à des trafics tout au plus dignes de commerçants interlopes.

« C'est une illusion qu'il faut perdre, les prospectus, les réclames ont amené à cet établissement une vente de lait tellement considérable que la production est devenue insuffisante ; le pré Catelan a été réuni au Jardin d'acclimatation et le lait donné par les vaches de l'annexe est également devenu insuffisant ; alors on a eu recours à un laitier en gros qui fournit ce qui manque pour satisfaire cette nombreuse clientèle et ce laitier en fournit plus que toutes les vaches de l'établissement n'en donnent ; tout ce lait, quelleque soit sa provenance, est vendu sans distinction sous la marque unique du Jardin d'acclimatation.

« Ainsi, sur deux acheteurs, il y en a au moins un de trompé.

« Veut-on savoir, en réalité, comment sont composées aujourd'hui[1] les deux vacheries du jardin et du pré ; elles avaient ensemble, le

[1] Ce rapport a été adressé au Conseil municipal en novembre 1883.

30 septembre, 44 vaches et 7 veaux, dont le plus vieux n'avait pas huit jours, ce qui réduit le nombre des vaches pouvant donner du lait susceptible d'être livré à la consommation à 37, en admettant encore qu'elles soient toutes laitières, et c'est avec cette production fort restreinte que la Société satisfait sa clientèle à la tasse, promeneurs de tous les jours et surtout des dimanches et jeudis, les 69 dépôts dont elle donne les adresses ainsi que sa clientèle urbaine servie par ses nombreuses voitures.

« Il est évident qu'elle n'a pas assez de lait et qu'elle est obligée d'en acheter.

« Ce qui se passe à la Société du Jardin zootechnique d'acclimatation se passe dans presque toutes les maisons vendant du lait en boîtes cachetées et nous n'avons pas fait cette révélation dans le seul but d'en désenchanter les consommateurs. »

En résumé, sur une vente moyenne de 250,000 litres par jour, la laiterie en gros fournit les cinq sixièmes des apports. Il serait à désirer de voir cette consommation s'augmenter largement ; les laitiers en gros courant alors moins d'aléas fourniraient certainement du lait de qualité supérieure ; bientôt même la produc-

tion et la consommation s'équilibrant mieux, il serait possible de voir diminuer le prix de vente chez les détaillants.

XX

LA BIÈRE ET LE CIDRE

Un vase gallo-romain. — La corporation des brasseurs. — Consommation moyenne à Paris, en province et à l'étranger. — Diminution des importations étrangères. — Les wagons-glacières. — Un étrange préjugé. — La bière de Munich et Charles Patin. — Le cidre et sa consommation croissante. — Le marché du Mail. — Les pommes françaises et l'exportation américaine.

A l'hôtel Carnavalet, où l'on a réuni tout ce qui peut servir à l'histoire de Paris, on remarque un vase gallo-romain trouvé dans l'enceinte même de la ville. Ce vase porte une inscription latine, qui peut se traduire ainsi :

Hôtesse, remplis-moi de bière.

De tous temps, à Paris, on a donc bu de la bière ; on assure même que ce sont les Gaulois, nos pères, qui enseignèrent aux Germains la manière de brasser. Toujours est-il que la corporation des brasseurs parisiens avait autrefois une assez grande importance.

Sous saint Louis, nous voyons le trésor royal en tirer grand profit, par suite d'une sorte de monopole qui avait été institué pour la fabrication de la bière. Les hôpitaux seuls demeuraient autorisés à brasser celle qui leur était nécessaire.

A Paris, la communauté des brasseurs avait la Vierge pour patronne; mais elle incorporait Cérès dans sa devise : *Bacchi Cœres œmula* (Cérès, rivale de Bacchus). Sous Charles VIII, la corporation des brasseurs parisiens semble avoir atteint son apogée. Dans la suite leur industrie ne fit que décliner ; elle continue à vivre, mais non à prospérer.

Par contre, le brassage de la bière devint une véritable puissance dans le nord, où actuellement encore les départements du Nord, des Ardennes, de l'Aisne, du Pas-de-Calais et de la Somme réunis produisent et consomment six fois plus de bière que tout le reste de la France. Cependant, sous Louis XIV, Paris comptait 78 maîtres brasseurs ; sous Louis XV, en 1750, leur nombre était tombé à quarante, et sous Louis XVI, en 1782, on n'en comptait plus que vingt-trois. Actuellement, le nombre des brasseurs parisiens est minime, mais ce fait n'a rien

de caractéristique, l'industrie de la bière s'étant répandue dans la banlieue.

La consommation moyenne d'un Parisien est aujourd'hui de 12 litres de bière par an ; mais il est à remarquer qu'elle varie dans de très grandes proportions, suivant le mois de l'année ; elle subit, par exemple, un accroissement considérable pendant les mois de l'été et surtout en juillet et août. A ce moment, elle est bue, comme boisson rafraîchissante, en très grande quantité, dans les cafés et les brasseries.

Si l'on compare la consommation moyenne de la bière de chaque habitant dans les différents pays, on arrive au résultat suivant : un Belge boit en moyenne 149 litres de bière par an ; un Anglais, 143 ; un Allemand, 94 ; un Danois, 59 ; un Hollandais, 41 ; un Américain du Nord, 38 ; un Norwégien, 37 ; un Autrichien, 34 ; un Suisse, 28 ; un Suédois, 23.

La France produit environ 8,000,000 d'hectolitres de bière et la moyenne de la consommation n'y atteint annuellement que 21 litres par habitant contre 119 litres de vin, 20 litres de cidre et 4 litres d'eau-de-vie. Mais la brasserie française gagne en puissance et s'accroît rapidement, grâce à l'esprit de corps qui la pénètre

depuis quelques années. La première exposition de brasserie organisée sous le patronage du ministre de l'agriculture, au palais de l'industrie, en est un témoignage éclatant. Il n'est pas douteux que, grâce à ses efforts, la consommation de la bière se propage en France, où elle est très inégale.

La ville de France où l'on consomme le moins de bière est Nantes, où la moyenne par tête n'atteint que 4 litres ; à Angers, cette consommation est de 5 litres, à Rennes de 6 litres, au Mans, Caen, Saint-Etienne, Nîmes, de 7 litres. Ce sont, comme on le voit, des villes placées au milieu de pays producteurs de cidre ou de vin. Mais dans les grandes agglomérations du Nord, cette consommation moyenne de la bière par tête d'habitant est bien plus considérable. A Lille, par exemple, elle est de 301 litres, à Saint-Quentin de 234, à Tourcoing de 222, à Roubaix de 211, à Dunkerque de 145, à Amiens de 100 litres.

En ce qui concerne Paris, on ne peut dire que la consommation de la bière y ait réellement diminué ; cependant il est impossible de ne pas constater un arrêt marqué dans les quantités consommées durant ces dernières années. L'oc-

troi a relevé le nombre d'hectolitres suivants, soit venant de l'extérieur, soit fabriqués dans Paris :

En 1880	279.369	hectolitres.
— 1881	300.992	—
— 1882	299.031	—
— 1883	305.674	—
— 1884	290.051	—
— 1885	266.248	—
— 1886	272.205	—

La campagne entreprise par une grande partie de la presse parisienne contre les bières allemandes est pour beaucoup dans ce résultat. Au reste l'importation en France des bières d'origine étrangère a sensiblement diminué. En 1882, elle atteignait 414,000 hectolitres ; elle est descendue, en 1886, à 292,500 hectolitres. On connaît le mode d'expédition des bières d'Allemagne, de Belgique, d'Autriche, de Hollande, au moyen de ces wagons-glacières, qui s'alignent sur les voies de garage des lignes du Nord et de l'Est à l'entrée de Paris.

Ces wagons appartiennent aux brasseurs étrangers. Ils portent généralement sur leurs parois extérieures le nom et l'adresse de leur propriétaire, quelquefois même sa marque de fabrique.

Chaque wagon contient soixante à soixante-cinq tonneaux de la contenance d'un hectolitre. Les glacières y sont diversement disposées : dans certains wagons reconnaissables à leur toiture légèrement convexe, la glace est mise dans une caisse de fer qui occupe toute la superficie du plafond. D'autres wagons portent, à l'avant et à l'arrière, de grandes caisses, où la glace est introduite par une trappe ménagée dans la toiture.

L'arrivée de ces wagons est toujours soigneusement surveillée. Des échantillons sont prélevés par les inspecteurs du Laboratoire municipal sur les fûts de bière et on ne laisse débarquer que les marchandises reconnues parfaitement saines. Toutes les bières contenant des ingrédients suspects destinés à assurer leur conservation sont impitoyablement retournées aux expéditeurs. Le mieux serait peut-être de ne pas user de tant de ménagements et de laisser couler le liquide au ruisseau.

Malgré la diminution de cette importation étrangère, le nombre des établissements affichant la bière de Munich ne semble pas avoir diminué. En réalité, dans la plupart, on ne débite que des bières françaises, affublées par les commerçants d'un titre étranger, simplement pour satisfaire

aux préjugés de leur clientèle. Ce n'est certes pas nous qui nous plaindrons de cette substitution, trouvant toujours juste après deux siècles la définition suivante qu'un docteur de la Faculté de Paris, Charles Patin, donnait de la bière de Munich :

« Cette boisson n'est au plus qu'une pâte liquide qui nourrit le ventre et l'estomac et ne touche point à cette partie supérieure du goust où l'esprit vient prendre sa part des alimens. Elle n'a point les divins aromes qui échauffent l'imagination et ravissent la mélancolie et le chagrin mesme. On y perd bien la raison, mais sans joye, et l'âme s'y noye en languissant. »

Ce que la bière a le plus à redouter aujourd'hui à Paris, c'est la concurrence du cidre. La consommation de la bière était générale, au temps jadis, dans tout le pays de Caux et dans les grandes villes normandes. C'est le cidre qui l'a détrônée et est devenu la boisson populaire de la Normandie.

Le cidre semble vouloir opérer aujourd'hui une nouvelle conquête, celle de Paris, où il a obtenu droit de cité, il y a deux ans, dans les entrepôts de Bercy et du quai Saint-Bernard. Evidemment, il ne faut pas songer à le substi-

tuer, d'une façon générale, au vin presque indispensable à l'alimentation de la population ouvrière ; tout au moins est-il à désirer que la consommation du cidre à Paris serve à combattre l'invasion de la bière alcoolique que nous expédie l'Allemagne.

Il y a quelque dix ans, on ne comptait à Paris qu'une soixantaine d'entrepositaires de cidre ; le nombre des maisons de détail s'élevait à un peu plus du double. Aujourd'hui, entrepôts et débits de cidre ont plus que décuplé. Jadis, on ne buvait le cidre que chez les traiteurs spéciaux donnant à manger des tripes à la mode de Caen ; maintenant on le sert dans tous les débits de vin.

La consommation est toujours croissante ; les chiffres relevés par l'octroi en témoignent. Elle a été à Paris :

En 1880	51.094	hectolitres.
— 1881	56.337	—
— 1882	117.121	—
— 1883	137.956	—
— 1884	307.825	—
— 1885	260.600	—
— 1886	299.568	—

Le cidre paie 21 fr. 50 à l'entrée de Paris, par barrique de 225 litres ; le droit pour un litre

seul est de 0 fr. 10 Les débitants distinguent trois crus de qualités diverses. Le premier cru se récolte dans le pays d'Auge ; le second dans les contrées voisines de la mer : Ille-et-Vilaine, Avranchin, Cotentin, Bessin, pays de Caux, etc. ; la troisième qualité est fournie par le Bocage et la plus grande partie de la Bretagne.

Un grand nombre de maisons, à Paris, vendent du cidre expédié directement des pays producteurs. Malheureusement, à côté du cidre naturel, on fait un grand commerce de cidre artificiel, qu'on pressure dans les caves, en employant des pommes sèches, ce qui permet d'économiser les droits d'entrée. Cette dernière boisson n'est pas précisément malsaine, mais elle est extrêmement capiteuse.

C'est en dénonçant cette fabrication clandestine, que des commerçants parisiens ont réclamé inutilement la création d'une taxe d'octroi frappant les pommes, ou tout au moins d'une taxe de séjour imposée aux bateliers qui viennent vendre des pommes à Paris sur le marché du Mail.

Ce marché est le dernier qui subsiste sur la Seine pour l'alimentation. Il est établi en aval du pont Louis-Philippe. à l'extrémité de l'île

Saint-Louis et à la sortie du petit bras qui commence au pont de l'Estacade.

Ce petit bras est impraticable pour la navigation ; c'est ce qui a permis de laisser subsister le marché du Mail, dont les bateaux rangés côte à côte, *en boyard*, c'est-à-dire perpendiculairement à la rive, eussent été en tout autre point un danger pour la navigation.

Quand on a sous les yeux des estampes du siècle dernier, représentant les rives de la Seine, on est frappé de la ressemblance offerte encore aujourd'hui par le marché du Mail avec les anciens marchés établis sur les quais. Sans doute, il faut faire abstraction des bateaux à vapeur, des pontons d'embarquement ; il faut également, dans le cadre environnant, supprimer bien des embellissements, retrancher de nombreux étages aux maisons. Mais sur le quai même, la physionomie n'est-elle pas celle d'il y a un siècle.

Ces bâches, en forme de tentes, qui recouvrent les bateaux de pommes ; ces planches jetées pour les relier à la rive ; ces paniers mis en évidence pour qu'on juge de la marchandise ; ces marchands venant s'approvisionner en poussant leurs charrettes ; ces flâneurs qui rôdent

autour des bateaux : nous retrouvons tout cela dans nos vieilles estampes.

Les détails ont pu changer, l'ensemble produit toujours la même impression. Les tours de Notre-Dame se détachent dans le lointain aujourd'hui de même qu'autrefois, et. plus loin sur la rive, la silhouette du palais de justice vient encore compléter l'illusion.

Le marché du Mail date de 1730 ; il était consacré à la vente de toutes les espèces de fruits et occupait à peu près son emplacement actuel. Une vingtaine d'années plus tard, on le transféra sur la rive gauche de la Seine, entre le pont de la Tournelle et celui de l'Archevêché, à l'emplacement qu'on appelait alors le port des Miramiones.

Ce nom de Miramiones provenait d'un couvent situé sur l'emplacement qu'occupe aujourd'hui la pharmacie centrale des hôpitaux et qui avait été fondé par M[me] Beauharnais de Miramion, vers la fin du XVII[e] siècle. Le marché aux fruits demeura à cet emplacement jusqu'en 1850, époque à laquelle il fut rétabli sur la rive droite.

A cette époque, on y vendait beaucoup de fruits en gros, tels que pêches, raisin, poires et prunes. Peu à peu, cependant, les marchandises

autres que la pomme ont complètement cessé d'y être apportées. Et encore, n'y trouve-t-on que la reinette grise, la bonne nature, la pomme d'api et la reinette de la Rochelle; le canada y est une exception et la calville presque une rareté.

On s'imagine volontiers que les bateaux rangés au marché du Mail vont chercher la marchandise par les canaux dans les pays de production et que ce sont en quelque sorte les cultivateurs qui opèrent leurs ventes directement. Il n'en est rien.

Pendant les années 1884, 1885 et 1886, il a été expédié à ce marché 208 bateaux de pommes, ayant un chargement total de 10,196,000 kilogr. Quarante-cinq de ces bateaux avaient servi à transporter les fruits ramassés en Auvergne, d'où la marchandise est expédiée par chemin de fer aux docks de Montargis et réexpédiée par eau jusqu'à Paris.

Les 173 autres bateaux étaient chargés des produits du Maine-et-Loire, de la Loire-Inférieure, des Deux-Sèvres, de la Sarthe et de l'Allier ; les pommes de ces contrées sont expédiées par chemin de fer à Charenton, et de là, réexpédiées par bateaux jusqu'au port du Mail. Il est à

remarquer que la Normandie n'envoie rien ou presque rien au marché de Paris ; ses pommes et ses poires de dessert vont presque toutes en Hollande, en Angleterre et surtout en Russie [1].

La moyenne du prix des pommes pendant les dernières années a été de 40 fr. 45 les 100 kilogr., ce qui, pour 10,196,000 kilogr., donne un chiffre d'affaires de plus de 4,000,000 de francs. La plus grande partie des pommes est achetée par les commissionnaires des Halles et le reste par les titulaires des marchés de détail, les marchands des quatre saisons et les messagers des environs de Paris.

Le service du marché du Mail est fait, comme celui des pavillons des Halles, par une escouade de *forts*, sous la conduite d'un inspecteur de la préfecture de police. Chaque bateau y séjourne pendant quarante-cinq jours en moyenne. Les bateliers n'ont d'autre taxe à acquitter qu'un droit très minime dû aux forts pour le déchargement des paniers de pommes et la surveillance des bateaux.

[1] Voir l'intéressant Rapport de M. Alfred Lamouroux présenté au Conseil municipal de Paris, au sujet d'une pétition des marchands-commissionnaires en fruits réclamant l'établissement d'une taxe sur les bateliers du marché du Mail (1886).

Le conseil municipal, sur les judicieuses observations de M. Alfred Lamouroux, président de la Commission des Halles et Marchés, a constamment refusé de voter tout droit atteignant directement ou non le commerce des pommes. Ce fruit est en effet réellement le dessert du pauvre.

Il eût été d'ailleurs peu habile d'entraver les expéditions et la consommation à Paris des pommes françaises, alors que les Américains s'efforcent de nous écouler leurs pommes, comme ils en inondent déjà l'Angleterre, la Suède, la Norwège et l'Allemagne.

Cette exportation, qui monte à des millions de barils, s'effectue par Boston, Montréal, Portland, Halifax et New-York. La récolte des pommes a remplacé dans les onze provinces de l'ouest de l'État de New-York (Wayne, Monroe, Orléans, Erié, Niagara, Ontario, Genesee, Livingston, Cattarangus, Chatanga et Wyoming), qui constituent un immense verger, la production des céréales.

On ne peut donc que louer le conseil municipal, d'ailleurs ennemi des octrois, d'avoir écouté les sages conseils de M. Alfred Lamouroux.

XXI

LE VIN

Evaluation de Lavoisier. — Consommation des villes de France. — Les entrepôts de Saint-Bernard et de Bercy. — Le vin de raisins secs, sa fabrication. — Les marchands de vin et le Laboratoire municipal. — Un réquisitoire de M. Jules Simon. — Consommation de l'alcool. — Les cuves de bon vin. — Marchands de futailles et marchands de tonneaux. — L'aveu d'un maître tonnelier.

Quelque accroissement que puisse prendre la consommation du cidre ou de la bière, elle ne sera jamais que fort peu de chose en comparaison de celle du vin. Les recettes de l'octroi montrent qu'il entre annuellement à Paris environ 5,000,000 d'hectolitres de vin et 140,000 hectolitres d'alcool, eaux-de-vie ou liqueurs.

Lavoisier, dont nous avons déjà cité les évaluations au sujet du pain, fixait, en 1790, la consommation individuelle du vin en France à 61 litres par an. Les statistiques de la première moitié du siècle donnent une moyenne d'environ 75 litres ; aujourd'hui, cette moyenne se chiffre à un peu moins de 120 litres par tête et par an.

Comme pour le pain et la viande, nous allons comparer, dans les tableaux suivants, la consommation du vin dans les diverses parties de la France. Prenons d'abord les villes les plus populeuses :

	Consommation par an et par tête.
Paris	212 litres.
Lyon	212 —
Bordeaux	209 —
Saint-Etienne	198 —
Marseille	179 —
Toulouse	162 —
Rouen [1].	49 —
Lille [2].	26 —

Les dix villes où l'on consomme le plus de vin, sont :

	Consommation par an et par tête.
Nice	279 litres.
Mont-de-Marsan	255 —
Chambéry.	232 —
Agen	219 —
Lyon.	212 —
Paris	212 —
Grenoble	211 —
Tarbes	210 —
Bordeaux	209 —
Angoulême	201 —

[1] Le cidre est la boisson ordinaire.

[2] La bière est la boisson ordinaire.

Les dix villes où l'on en consomme le moins, sont :

	Consommation par an et par tête.
Cahors	51 litres.
Nîmes	73 —
Ajaccio	76 —
Draguignan	97 —
Montpellier	98 —
Avignon	99 —
Auxerre	100 —
Perpignan	104 —
Digne	113 —
Privas	117 —

Le commerce des vins à Paris compte deux grands entrepôts. Le plus ancien est l'entrepôt Saint-Bernard, situé auprès du Jardin des plantes, à l'amorce du boulevard Saint-Germain. Son étendue est de quatorze hectares, qui proviennent tant d'une ancienne halle aux vins construite en 1664, à l'angle du quai Saint-Bernard et de la rue des Fossés-Saint-Bernard, que de nombreuses propriétés particulières acquises. à cet effet, par la Ville au commencement du siècle.

Cet entrepôt a coûté une vingtaine de millions à établir ; l'entrepôt de Bercy, qui a été ouvert le 1er janvier 1870 et qui compte une superficie de 429.500 mètres carrés, n'a guère coûté plus,

si on fait abstraction des travaux récents d'endiguement de la Seine, qui ont eu pour objet de placer ces vastes magasins à l'abri des inondations. Le plan général de ces travaux est dû à Viollet-Leduc. Depuis qu'ils sont terminés, le commerce des vins en a retiré de grandes facilités et la Seine a pris dans cette partie de la traversée de Paris un aspect excessivement pittoresque.

L'entrepôt Saint-Bernard est peu intéressant à visiter ; dans ses caves et ses magasins énormes, symétriquement construits, il n'y a nulle place pour l'imprévu. L'entrepôt de Bercy est, au contraire, beaucoup plus curieux. Ayant été formé de propriétés, d'immeubles acquis et réunis par la ville, il en est résulté une absence complète de symétrie et d'uniformité, qui n'est point sans charme. Les bâtiments sont de toutes les sortes ; on y trouve des maisons à cinq étages, à côté de hangars en bois ; on y voit des magasins construits sur le modèle des vieux celliers à pressoir de la Bourgogne en face de kiosques chinois, élevés par des négociants pour leur servir de bureaux.

De longues avenues, vestiges de l'ancien parc planté par Le Nôtre, sillonnent la superficie de

l'entrepôt ; elles sont bordées pour la plupart d'arbres séculaires qui ont été intelligemment respectés.

Il y aurait pour un peintre des études charmantes à faire dans l'entrepôt de Bercy en plein été, lorsque le soleil ne parvient qu'à percer difficilement les voûtes ombreuses des avenues. Celles-ci forment en tout cas une promenade délicieuse que bien peu de Parisiens ont parcourue, en dehors des tonneliers et des marchands de vin ; ces derniers n'apprécient peut-être pas comme il le faudrait son attrait fort réel, ils ne laissent point cependant de goûter la fraîcheur qu'ils doivent à ses arbres, en temps de canicule.

L'entrepôt Saint-Bernard et celui de Bercy sont loin de ne contenir que des liquides provenant des vignobles français. Il en vient de tous les pays d'Europe, afin de fournir à la consommation les quantités que nos vignes ravagées par le phylloxéra ne sont plus en état de lui livrer. Cependant, c'est surtout une industrie nouvelle qui s'est chargée de pourvoir aux besoins de la population parisienne. Cette industrie est celle de la fabrication des vins de raisins secs.

Autrefois, cette industrie existait à peine et

ne portait que sur des quantités minimes : aujourd'hui elle a pris une grande importance et elle livre à la consommation une production considérable. Il n'est même pas possible de déterminer d'une façon précise le nombre d'hectolitres ainsi fabriqués ; néanmoins, on peut l'évaluer au minimum à 1,200 hectolitres par jour.

La fabrication du vin de raisins secs n'a pris une telle extension qu'en raison des bénéfices qu'elle a procurés jusqu'à présent. L'outillage et la manipulation qu'elle exige sont des plus simples : aussi les épiciers, les marchands de vin, les débitants ne se font-ils pas faute de fabriquer eux-mêmes la boisson qu'ils vendent au public.

Si on remonte à l'époque où cette fabrication était à peu près inconnue, c'est-à-dire lorsque le raisin sec n'était demandé que pour les préparations de cuisine et les desserts de table, on constate que, pour toute la France, les importations réunies des pays de provenance étrangère s'élevaient, en moyenne, par année, à sept ou huit millions de kilogrammes. Ces chiffres ont progressivement augmenté à partir de l'invasion du phylloxéra. Les importations étrangères de raisins se sont aujourd'hui décuplées.

D'après le rendement de l'industrie, on considère que les raisins secs importés actuellement représentent en raisins frais, comme produit de vendanges, une quantité de 270 millions de kilogr. Ce qui revient à dire que nous faisons du vin avec 270 millions de kilogr. de raisins achetés à l'étranger.

Les raisins secs importés nous arrivent principalement de la Turquie, de l'Espagne, de la Grèce et de l'Italie ; c'est la Turquie qui nous en envoie le plus. L'espèce la plus recherchée pour la vinification est celle des raisins de Corinthe. Ses grains ont la grosseur de baies de sureau ou de groseilles ; ils sont riches en sucre, leur enveloppe est très fine, ils ne renferment pas de pépins et leur goût particulier est extrêmement faible. Ils nous viennent surtout du Péloponèse et des îles de la Grèce ; la production en est si abondante aux lieux d'origine que, sur un hectare de terrain servant à d'autres cultures, on recueille près de 8,000 kilogr. de raisins.

La préparation du vin est, comme nous l'avons dit, très simple et très facile. Il suffit, d'après les indications fournies par M. Boussingault, dans un rapport adressé au ministre de l'agriculture, de jeter le raisin sec dans un tonneau

ou un foudre avec de l'eau à la température de 20 degrés ; pour 100 kilogr. de raisins secs on verse 400 kilogr. d'eau. Quelquefois, on y ajoute une petite quantité de sucre, afin d'activer la fermentation ; souvent aussi on acidule la cuvée au moyen d'acide tartrique.

La fermentation se manifeste assez rapidement après que le raisin, ayant repris sa forme première, a été foulé ; elle se maintient pendant six à huit jours. Au bout de ce temps, le liquide est soutiré et le vin est fait.

En général, il a une coloration très peu prononcée : si on veut lui donner l'apparence complète d'un vin de table, il suffit d'y verser, dans une proportion convenable, du vin de Narbonne ou d'Espagne très chargé de couleur.

La proportion d'alcool que renferme le produit est, en moyenne, de 7 à 10 degrés ; or, l'hectolitre de vin de raisins secs se vend au prix de 2 francs par degré. Mais les vins ainsi obtenus ont très peu de tannin et ne sont, par conséquent, pas d'une longue conservation. Il faut qu'ils soient consommés de suite ; la clientèle des 25,000 débits, qui s'ouvrent dans Paris, s'en charge.

Les malheureux clients des marchands de

vins en boiraient bien d'autres, si les commerçants ne se trouvaient tenus en respect par les analyses du Laboratoire municipal et les sévérités du parquet. Il faut avoir assisté à la lutte des débitants contre l'institution du Laboratoire municipal, pour savoir jusqu'où il est possible de pousser l'âpreté commerciale. Le grand sujet de litige a été le droit au mouillage revendiqué par la corporation. Il faut convenir qu'il était souverainement injuste d'assimiler le mouillage du vin à sa falsification, et de le punir des mêmes peines, c'est-à-dire de l'amende, de l'affichage et de la prison.

Le conflit s'est un peu apaisé, depuis qu'une transaction est intervenue entre les marchands de vin et le Laboratoire municipal. Il cesse d'y avoir délit du moment où le mouillage est ouvertement avoué par le débitant, ayant affiché dans sa boutique une pancarte portant :

Vin pur, 1 franc le litre.

Nota. — Tous les vins vendus au-dessous de ce prix sont additionnés d'eau.

De cette façon, le consommateur est prévenu ; il sait ce qu'il achète ; pourtant, il faut bien le dire, il se soucie peu généralement de ce qu'il

absorbe. Dans un de ces grands meetings tenus par la corporation des marchands de vin, au cirque d'Hiver, un orateur a eu la franchise de s'écrier :

— Qu'est-ce que cela fait à l'ouvrier que nous mouillions notre vin, pourvu que nous lui fassions crédit.

Très vraie et très triste, cette réflexion. Dans un véritable réquisitoire qu'il a dressé contre l'alcool, M. Jules Simon nous trace le tableau suivant :

« L'ouvrier trouve un débit devant la fabrique. Il n'y a que la rue à traverser. Les portes sont ouvertes. Le feu flambe. Les fenêtres brillent. L'hôte est sur le seuil, la face épanouie. Il les appelle par leurs noms. Le jour de paie, on a la poche garnie. On trouve crédit les autres jours. On devient, par le crédit, esclave de la maison. On boit peu en commençant. Puis on s'aguerrit avec les années. On se fait la bouche et la gorge, et en peu de temps s'allume la terrible, l'inextinguible soif. Qui a bu boira.

« Il n'y a dans le monde entier, pour l'alcoolique, que deux choses : l'atelier et le comptoir ; l'atelier, parce qu'il le faut ; le comptoir, parce que l'ivrogne ne comprend et ne sent plus rien

au delà. Ni femme, ni enfant, ni patrie ; tout à l'alcool ! Il sait l'argent qu'il donne ; il ne sait pas celui qu'il perd : le temps passé là ; les lendemains de l'ivresse ; les infirmités, qui arrivent l'une sur l'autre en un lugubre et formidable cortège ; l'œil qui voit trouble, la main qui tremblote, le bras qui ne peut plus lever le marteau, la raison qui s'égare, le cœur qui s'endurcit. L'alcool, en peu d'années, a transformé en vieillard infirme et en idiot un homme dans la force de l'âge. En route pour l'hôpital, camarade, ou pour la prison !

« — Et les enfants ? — Qu'ils mendient !

« Au surplus, le nombre des enfants diminue dans la commune maudite. Ceux qui naissent apportent dans leur sang le virus paternel. A population d'ivrognes, génération d'éclopés, de rachitiques et de scrofuleux. »

Songe-t-on qu'en 1885 on comptait en France 430,000 débits de boissons, ce qui fait un débit pour 94 habitants, et, si l'on défalque les femmes, les enfants et les malades, un débit pour 35 habitants. Dans la Seine-Inférieure, où l'alcoolisme règne, on compte un débit pour 22 individus.

Au Havre, la consommation d'alcool par an

et par tête monte à 14 litres ; elle est de 13 litres à Caen et à Rouen, de 11 litres à Evreux et à Amiens, de 9 litres à Saint-Brieuc, Laon, Quimper, Laval et Beauvais. A Paris cette consommation moyenne ne se chiffre qu'à 6 litres et 6 décilitres, mais c'est une consommation moyenne, répétons-le ; car, s'il était possible d'approfondir cette statistique, le nombre des individus consommant dans une année de 40 à à 50 litres d'alcools serait malheureusement trop élevé.

Mais laissons l'alcool de côté ; revenons-en au vin pour voir quelle est la qualité de celui qui est livré à la consommation. Le vin de raisin sec, dont nous parlions tout à l'heure, ne se boit jamais pur ; il est surtout usité pour les coupages, et il est bien difficile d'affirmer qu'il n'en entre pas dans la composition des meilleurs vins.

Nous disons à dessein *la composition*, parce que les marchands de vins en gros façonnent à volonté tous les crus qui leur sont demandés. Quand un négociant veut faire une *cuvée* de bon vin, il opère ordinairement sur une quantité de 25 demi-muids, c'est-à-dire de 50 pièces de vins. Il verse dans un foudre de cette contenance, par exemple : 15 pièces de vin blanc léger, 12 pièces



LA FRAUDEUSE D'OCTROI. (Page 330.)

de vin d'Espagne, 18 pièces de gros vin de Narbonne et 2 pièces de vin de raisin sec, acidulé au moyen d'acide tartrique. Le tout est bien brassé et entre en fermentation.

Les négociants en vins ont toujours en cave, comme base de leurs mélanges de premier choix, ce qu'ils appellent du *vin vieux*, soigné depuis fort longtemps et qui est réellement d'une qualité exceptionnelle. Un bon bourgogne se composera d'un tiers de vin vieux et d'un tiers de vin de Châlon-sur-Saône ; le dernier tiers sera formé par moitié de *grappin* de Dijon et de vin de raisins secs acidulé.

Quand le mélange a été bien opéré dans la cuve, il s'agit de le mettre en pièces. Le négociant en vins s'adresse alors au marchand de futailles pour qu'il lui trouve 25 tonneaux de même forme et de mêmes dimensions.

On compte à Paris une cinquantaine de marchands de futailles en gros. Les uns, établis à proximité des entrepôts Saint-Bernard ou de Bercy, ont la clientèle des marchands de vin ; les autres, installés à la Villette, vendent leurs tonneaux aux fabricants de margarine. Ces marchands de futailles n'ont pas la peine de se déranger pour se procurer leur marchandise. Tous

les dimanches matin, on vient leur apporter une ample provision de futailles.

Cette provision a été ramassée, durant la semaine, dans tous les quartiers de Paris par ces individus qui s'en vont, criant :

— Chand d'tonneaux!... Avez-vous des tonneaux à vendre!

Ils sont environ deux cents, dans Paris, qui exercent cette profession. Ils achètent leurs tonneaux aux particuliers à raison de 2 à 3 francs, ils les chargent sur la voiture attelée qui les suit dans leurs pérégrinations ; une fois chez eux, ils rajustent leurs cercles, puis, à la fin de la semaine, ils les revendent aux marchands de futailles en gros, au prix de 3 à 5 francs. Ceux-ci conservent les tonneaux en magasin jusqu'à ce qu'ils en aient le placement et reçoivent des négociants en vins de 5 à 7 francs par pièce.

Les négociants, dès qu'ils ont pris livraison des futailles commandées pour soutirer leur cuvée de bon vin, les mettent à dégorger en les remplissant d'eau pure ; ensuite, pour faire perdre aux tonneaux le goût de cette eau, on les rince avec un broc de vin ordinaire ; enfin on les soufre. Ces trois opérations terminées, on les

remplit et on les range en magasin, où le vin est l'objet de soins continuels.

Tous les mois on soutire les pièces pour enlever le résidu déposé au fond des tonneaux. Cette lie est renfermée dans de petits sacs qu'on entasse sous un pressoir pour en extraire un liquide destiné à être mélangé avec du raisin sec ; c'est ce qu'on appelle le vin de soutirage. Quant à ce qui reste dans les sacs, au sortir du pressoir, on le vend à des marchands de lie, qui trouvent encore le moyen d'en tirer partie, pour la confection d'une nouvelle boisson qui n'a plus qu'un rapport assez éloigné avec le véritable vin.

Le bourgogne, dont nous avons donné plus haut la composition, est baptisé Mâcon dans les premiers temps de sa mise en pièce. Tous les trois mois, sa valeur augmente dans une proportion assez sensible. Tous les ans, il change de nom, à mesure que sa qualité se développe ; après avoir été Mâcon, il sera Beaune, deviendra Nuits, et finira même par être qualifié Romanée ou Chambertin.

— Mais raisonnablement, monsieur, avez-vous jamais pu penser que les vignobles en renom produisaient les quantités qui se trouvent consommées dans le monde entier? me disait un

jour le maître tonnelier d'un négociant de Bercy. Nous nous contentons pour notre part de faire du bon bordeaux et du bon bourgogne ; quant à la différence des crus, elle consiste en bien peu de chose ; il faut compter surtout avec la bonne volonté du client. Entre nous, la différence, c'est l'acheteur qui la fait en plus ou en moins avec son argent, suivant son goût, sa crédulité ou sa fantaisie.

XXII

LE LABORATOIRE MUNICIPAL ET L'OCTROI

Un syndicat de défense. — Réponse de M. Chautemps. — Les flaireurs et les dégustateurs. — Un singulier examen. — Création du Laboratoire municipal. — Son organisation. — Analyses qualitatives et quantitatives. — L'octroi de Paris. — La roulette et le pavé. — La brigade de sûreté. — Le musée de la Fraude.

En parlant des marchands de vin, nous avons dit un mot du Laboratoire municipal de la préfecture de police, une des créations les plus heureuses dont ait été dotée la Ville de Paris. Les marchands de vin ne sont cependant pas ses pires ennemis ; leur corporation a reçu, d'ailleurs, un commencement de satisfaction, en obtenant le droit au mouillage, à la condition qu'il soit ouvertement annoncé au moyen d'une pancarte.

Il s'est formé, à Paris, un *syndicat de défense des commerçants et industriels en produits alimentaires contre les erreurs des laboratoires mu-*

nicipaux, qui préconise une doctrine, d'après laquelle on doit laisser au consommateur le soin de juger par lui-même de la qualité des produits vendus. Il faut rendre cette justice au Conseil municipal, qu'il a toujours très fermement défendu l'institution du Laboratoire, qui est son œuvre propre. Voici de quels termes M. Chautemps s'exprimait dans un des rapports adressés récemment au nom de la commission de contrôle du Laboratoire :

« Le consommateur n'est pas dans la possibilité de reconnaître si tel vin n'est pas coloré à l'aide de substances nuisibles ; si t l café n'est pas du café avarié que l'on a teint à l'aide de colorants artificiels et toxiques pour pouvoir le livrer comme du café de première marque ; si tel beurre n'est pas de la margarine ; si telle huile qu'on lui vend comme étant de l'huile d'olives pure n'est pas mélangée d'huile de coton ; si tel produit vendu sous le nom de poivre n'est pas un mélange, où il y a de tout sauf du poivre.

« Et comme chaque consommateur parisien, pris individuellement, n'est pas en mesure de se protéger, la collectivité des consommateurs, c'est-à-dire la commune de Paris, organise un Laboratoire municipal : voilà notre réponse à

ceux qui, à la Chambre et dans les réunions politiques, réclament la suppression des laboratoires municipaux.

« Mais qui donc peut avoir intérêt à réclamer la suppression du Laboratoire ? Ce ne sont pas les marchands de détail. Le petit épicier qui met en vente du café teint est déjà victime de la fraude, son fournisseur ne lui ayant naturellement fait aucune confidence ; de même pour le petit coiffeur, qui livre à sa clientèle des objets de parfumerie contenant des matières interdites ; pour le quincaillier, qui n'est pas apte à se rendre compte si le vernis de ses poteries contient du plomb ; pour le fruitier, qui ne saura pas reconnaître dans son lait la présence de l'acide salicylique, ni dans ses fromages et ses beurres la présence de graisses étrangères. Le laboratoire permet à tous ces petits commerçants de surveiller leurs fournisseurs, et sans qu'il leur en coûte rien, les analyses non complètes étant gratuites.

« Ceux-là seuls ont intérêt à voir disparaître les laboratoires municipaux qui mettent la chimie au profit de leurs entreprises malhonnêtes, et nous nous hâtons d'ajouter que ces industriels peu intéressants habitent pour la plupart au

delà de nos frontières. Et ce sont ces empoisonneurs sans vergogne qui cherchent à exciter l'opinion publique contre l'institution qui les gêne. »

Avant la création de cette utile institution, il existait à la préfecture de police un double service d'inspection pour les produits alimentaires : on comptait d'abord des experts-inspecteurs, surnommés *les flaireurs,* se rendant aux divers marchés, de même qu'à domicile chez les détaillants, pour saisir les denrées insalubres. Il y avait ensuite pour les liquides un service de dégustation.

Les dégustateurs n'étaient admis qu'après un examen fort curieux. Le jury, chargé de faire passer cet examen aux concurrents, préparait un certain nombre de fioles : les unes contenant du bon vin, d'autres du vin ordinaire, d'autres du vin coupé ou mouillé, d'autres encore des liquides falsifiés. Chaque candidat était appelé à déguster et à donner son avis. Le jury constatait si l'opinion du dégustateur concordait bien avec la nature des produits. En outre, pour ne pas laisser place au hasard, l'épreuve de la dégustation était renouvelée plusieurs fois pour chacun des concurrents. Certains de ces der-

niers faisaient parfois réellement preuve d'aptitudes vraiment extraordinaires. Il n'était pas rare de voir un dégustateur détailler la composition d'un vin de coupage, en disant qu'il devait y entrer tel ou tel cru dans telle ou telle proportion ; ce qui était reconnu exact.

Aujourd'hui les dégustateurs n'existent plus en fait à la préfecture de police. Néanmoins l'espèce n'en est pas perdue, car on en compte un certain nombre exerçant leur profession aux entrepôts Saint-Bernard et de Bercy. Quand un marchand de vin, en gros ou en détail, ne s'en rapporte pas à son propre goût, au moment de faire achat d'un vin dont il importe de bien connaître la provenance et la qualité, il a recours au dégustateur.

En 1877, la commission d'hygiène instituée auprès de la préfecture de police, saisie de nombreuses plaintes émanant des commerçants, frappée des abus qui résultaient de l'organisation du service de la dégustation, reconnut qu'il était organisé sur des bases absolument défectueuses. La dégustation n'était pas sans prêter à discussion, on le conçoit. Pour couper court à tous les démêlés suscités par ce mode d'expertise, il n'y avait qu'un seul moyen, c'était d'avoir

recours à la méthode scientifique, et d'analyser chimiquement les vins au lieu de les déguster arbitrairement.

Dès lors, le Laboratoire municipal fut créé, bien modestement il est vrai, puisque jusqu'au 17 mars 1881 il ne comprit qu'un chef, un sous-chef, un aide chimiste de 1re classe et un aide de 2me classe. A cette date, ce personnel restreint fut renforcé de 20 inspecteurs chargés de la visite des marchés et des établissements de toute nature. Trois mois plus tard, 12 nouveaux inspecteurs vinrent compléter le service. Tous ont été répartis en 8 sections, dirigées chacune par un inspecteur de 1re classe ayant le titre et l'écharpe de commissaire de police.

Aujourd'hui le personnel du Laboratoire se divise en trois catégories : experts-inspecteurs, chimistes et employés de bureau chargés de la réception des échantillons au siège du Laboratoire.

Celui-ci est installé dans la partie de la caserne de la Cité, qui borde la place du parvis Notre-Dame. Les bureaux et les laboratoires sont situés au rez-de chaussée. Dans le sous-sol, on trouve une salle de machines, une autre salle pour l'analyse des gaz et des appareils à

faire le vide, une chambre noire spécialement disposée pour la photographie microscopique et l'analyse spectrale ; puis viennent les salles servant aux analyses organiques, à la distillation, aux collections, sans compter une salle de rapport.

Les analyses de produits, faites au laboratoire municipal, sont de deux sortes : les unes dites *qualitatives* sont gratuites ; les autres sont *quantitatives* et soumises à un tarif spécial. Les échantillons sont reçus par un employé, qui inscrit sur un livre à souche : la nature de l'échantillon, la date et le numéro du dépôt ; le nom et l'adresse du déposant ; enfin les noms, profession et adresse du vendeur. Puis, de ce registre, l'employé détache un récépissé qu'il remet au déposant en lui indiquant le jour où il pourra venir chercher le résultat de l'analyse.

En ce qui concerne les analyses gratuites, il n'est point nécessaire de se rendre au Laboratoire municipal pour y porter les échantillons. Le dépôt peut en être fait dans tous les commissariats de police. Ces échantillons, apportés au poste de police le plus voisin, sont placés dans des caisses *ad hoc* que les voitures cellulaires chargent en même temps que leur cargaison humaine. Ce mode de transport sert également

pour les échantillons prélevés par les experts-inspecteurs dans leurs visites chez les commerçants.

En dehors des dépôts effectués par le public et des prélèvements opérés par les inspecteurs, le Laboratoire a encore à examiner bon nombre d'échantillons, qui lui sont remis par la préfecture de la Seine, l'octroi de Paris, les administrations des prisons et des hospices, les collèges, l'armée, les communes suburbaines. Tous les échantillons, quelle que soit leur provenance, sont inscrits et numérotés à la suite les uns des autres sur un registre d'entrée. Ces numéros d'ordre, qui forment une série unique pour chaque année, sont reproduits par deux fois sur les étiquettes fixées après les échantillons. On coupe celles-ci, de façon à ne laisser attaché au produit que le numéro d'entrée et la nature de l'échantillon.

Seules ces indications parviennent au Laboratoire ; les noms et adresses des déposants ou vendeurs restent au bureau et sont toujours ignorés des chimistes chargés des analyses. Les échantillons sont partagés entre les chimistes qui doivent commencer les analyses le jour même de la distribution.

Les chimistes sont spécialisés pour les produits les plus courants ; les uns sont chargés d'analyser les vins, d'autres les laits, etc... ; c'est l'unique moyen d'obtenir des résultats rapides et certains et de permettre un contrôle efficace. Cependant les chimistes chargés, par exemple, de l'analyse des vins, sont également habitués à faire les vinaigres, les bières, etc., de manière à pouvoir suppléer au besoin les absents.

Le résultat des analyses est communiqué aux déposants, soit au Laboratoire municipal, soit au commissariat de police où a été apporté l'échantillon. Quand il s'agit d'une analyse gratuite, les chimistes n'apprécient la qualité du produit que par ces mots : bon, passable, mauvais non nuisible, et mauvais falsifié ou nuisible. Seules les analyses payantes, dont le prix taxé peut s'élever jusqu'à 1,000 francs, comme pour les eaux minérales, font connaître la composition exacte du produit.

Pour les analyses des prélèvements, opérés chez les commerçants, le Laboratoire transmet les résultats obtenus au secrétariat général de la préfecture de police, qui défère au parquet, s'il y a lieu, les vendeurs des produits falsifiés. Celui-ci s'est fait une juste réputation de sévérité à l'égard des falsificateurs.

Après avoir donné ces explications sommaires sur le fonctionnement du Laboratoire municipal, il nous est impossible, avant de terminer cette étude, de ne pas entrer dans quelques détails au sujet d'une institution non moins utile : nous voulons parler de l'administration de l'octroi.

Dans l'ensemble des rouages administratifs, elle occupe une place à part, comme l'Assistance publique. Les bureaux de ces deux grandes administrations se font face sur l'avenue Victoria. Toutes deux relèvent de la préfecture de la Seine, mais toutes deux vivent d'une existence propre ; elles sont jusqu'à un certain point autonomes.

Les bureaux de l'avenue Victoria sont occupés par le service central, d'où part l'impulsion qui fait mouvoir les 2,000 agents composant le service actif de l'octroi. Paris est partagé en cinq grandes divisions : on en compte une pour les quatre points cardinaux; la cinquième est formée par les ports et les rives de la Seine depuis Charenton jusqu'au Point-du-Jour. En tout, il y a dans Paris 310 postes occupés par les employés de l'octroi.

Aux portes de la ville, percées dans le talus des fortifications, les *paternes gabelous*, comme

il est convenu de les appeler, jettent leurs regards investigateurs sur les voitures et les piétons forcés de défiler devant le bureau de l'octroi pour entrer dans Paris. Le bureau porte le nom traditionnel de *la roulette,* qui rappelle le souvenir des anciennes guérites portatives, dont on se servait autrefois, avant la construction de l'enceinte actuelle.

Dans la roulette, se trouve un triple service : en premier lieu, celui des experts-jaugeurs et vérificateurs, puis celui de la perception ; enfin *le pavé*, qui comprend les employés de l'octroi en uniforme. Ces derniers sont préposés à la garde des barrières ; ils se contentent de visiter toutes les voitures non chargées de produits ou de matériaux, tandis qu'une déclaration du conducteur est nécessaire pour l'entrée des marchandises sujettes aux droits, dont le nombre ne monte pas à moins de 80.

La déclaration d'introduction est reçue par les experts qui vont vérifier les quantités déclarées ; cette vérification faite, le receveur calcule les droits qui sont dus. Lorsqu'ils ont été acquittés, l'introducteur des marchandises reçoit un récépissé et un bulletin d'entrée. Il remet ce dernier aux employés de l'octroi qui passent une

dernière visite, s'assurent qu'il n'y a point fraude et constatent les quantités relevées par les experts-vérificateurs.

Après avoir fait remise du bulletin, le charretier est libre de continuer sa route. Le brigadier, qui recueille ces bulletins, les place, au fur et à mesure de leur réception, dans une boîte en fer-blanc, sorte de boîte à lettres. Chaque jour, les bulletins sont enlevés par les soins de l'administration centrale pour servir au contrôle général des opérations journalières des différents postes.

La surveillance de ceux-ci ne se relâche jamais, plus active encore peut-être la nuit que le jour, en raison des rondes nombreuses qui sont organisées le long des fortifications. C'est sur la Seine surtout qu'on fait bonne garde. Les employés de l'octroi sont placés là comme de véritables sentinelles. Quand on longe les rives du fleuve, en pleine nuit, il arrive qu'au milieu du silence, on perçoit un appel vague. Ce sont des gabelous qui, pour obéir à leur règlement, appellent les heures et lès demies, afin de faire constater qu'ils ne sont pas endormis et font bonne garde.

— Bonsoir à babord, crie une voix.

— Bonsoir à tribord, riposte une autre voix.

— Une heure et demie.

Ces appels produisent le plus singulier effet. Leur écho arrive sinistre ou fantastique, et le passant ne sait ce qu'il doit penser des bruits étranges qui lui parviennent.

En dehors des agents de son service actif, l'administration de l'octroi possède une brigade d'une vingtaine d'hommes, qui composent son service de sûreté. Ces agents sont perpétuellement à la piste des fraudeurs, en nombre réellement considérable à Paris. Il y a des gens chez qui c'est presque devenu une manie, que de frauder l'octroi.

Quand les préposés d'une barrière ont remarqué à diverses reprises des individus de forte corpulence dont les allures leur sont suspectes, ils avisent le service spécial qui ouvre une enquête sur les personnes soupçonnées de frauder. Ils arrivent souvent à faire des découvertes stupéfiantes. Pour en avoir une idée, il suffit de se rendre avenue Victoria, où, dans les combles du bâtiment de l'administration de l'octroi, existe un véritable musée de la fraude.

Le musée n'est en fait qu'un simple magasin, quelque chose comme un grenier de débarras

installé sous les toits. Il n'en est pas moins excessivement intéressant à visiter, car c'est là qu'on réunit tous les objets saisis, ayant eu pour but de frauder l'octroi. Cette fraude porte uniquement sur l'alcool, car il faut considérer comme étant de peu d'importance la contrebande du gibier et de la volaille, passés impunément sous les yeux des employés, grâce à des artifices de toilette tout à fait réjouissants.

Les faux corsets et les tournures en caoutchouc ou en fer-blanc ne se comptent plus au musée de la fraude. C'est en quelque sorte l'enfance de l'art. Mais, voici des bûches, qui semblent ne devoir servir qu'au chauffage des Parisiens. Un gabelou méfiant a cependant reconnu que l'intérieur en avait été évidé, pour y permettre l'introduction d'un bidon en fer-blanc.

Ces rouleaux de toile, dont l'apparence est des plus honnêtes, ne sont cependant que des réservoirs à alcool. Plus loin, nous trouvons deux vessies qui pendant longtemps ont servi à tromper la vigilance des gardes-barrières. Chaque jour une malheureuse paralytique passait à l'octroi de Paris, en mendiant sur son chemin. Les employés de l'octroi la suivaient d'un œil miséricordieux et parfois même lui donnaient une

aumône. Un jour, une des béquilles de la mendiante se brisa dans un faux mouvement ; tout aussitôt un ruisseau d'eau-de-vie se répandit sous elle ; elle voulut fuir, mais on ne lui en laissa pas le temps. Quand elle eut été conduite au poste de police, on reconnut qu'elle portait, suspendues entre ses jambes, ces deux vessies remplies d'alcool.

Il faut beaucoup compter avec le hasard pour la découverte des fraudes, et surtout avec les accidents. Il y a un encombrement à la barrière, deux voitures se heurtent ; le timon de l'une d'elles, attelée de deux chevaux, devrait être brisé par la violence du choc, mais il se tord simplement et les employés constatent qu'il est en fer-blanc et rempli de liquide. Alors, on examine harnais et voiture ; les colliers des chevaux ne sont aussi que des réservoirs à alcool ; la voiture tout entière, sauf quelques parties essentielles, n'est qu'une réunion de bidons contenant des spiritueux et affectant toutes les formes.

Pendant longtemps, les fraudeurs ont abusé du mannequin en zinc, ayant la tête et les mains en cire, qui, installé sur le siège d'une voiture de maître en guise de valet de pied, éveillait

rarement la défiance des employés de l'octroi, lorsque l'entrée dans Paris avait lieu à la tombée de la nuit. Dernièrement ce truc a été rajeuni. A toutes les portes d'octroi, on a vu passer deux bons pochards qui en soutenaient un troisième à peu près ivre-mort. Ce dernier n'était qu'un mannequin, comme on put s'en convaincre, en les faisant filer un jour. On les vit rentrer chez un marchand de vin, dans un état de ribote complète ; une heure après, les deux fraudeurs ressortaient marchant parfaitement droit, et emportant dans un paquet leur mannequin vidé et démonté.

Un des moyens de fraude les plus difficiles à reconnaître, c'est le chapeau haut de forme, en caoutchouc ou en peau, recouvert d'un feutre correctement lustré. Il n'est pas jusqu'aux enfants qui ne soient employés pour faire la contrebande de l'alcool. Voici un écolier qui passe, en feuilletant un gros livre ouvert par le milieu ; qu'un gabelou examine le livre un peu attentivement, et il reconnaît qu'il ne se compose en réalité que de deux boîtes pleines de liquide.

Nous n'en finirions plus, s'il fallait détailler toutes les fraudes qui se commettent et tous les trucs qui sont mis en pratique. On évalue à un

million par an le préjudice causé de ce chef au Trésor et à la Ville de Paris. La répression de la fraude est cependant organisée d'une façon très efficace. Le produit des saisies est partagé par tiers entre le Trésor, la caisse de retraite des employés de l'octroi et les individus sur la dénonciation desquels la saisie a été opérée.

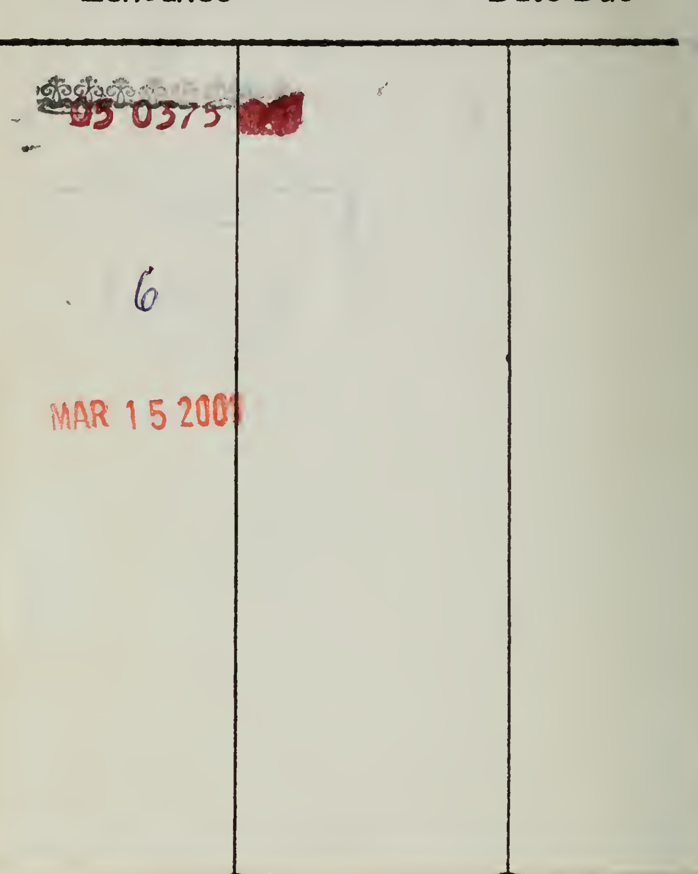
Or, si le service de sûreté de l'octroi ne comprend que vingt agents, il compte, en revanche, un grand nombre d'indicateurs volontaires ; il y a même des gens qui se sont fait une profession de signaler à l'octroi les fraudes commises par les commerçants ou les industriels. Il faut reconnaître d'ailleurs que la proportion de la fraude n'est pas très élevée, si on met en regard le chiffre des recettes. L'octroi encaisse chaque année une somme de 135 millions.

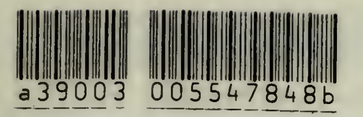
Cent trente-cinq millions, prélevés sur les consommations et les besoins de la population parisienne ! Ce chiffre est éloquent ; il donne aux Parisiens le droit d'être exigeants, quand il s'agit de la propreté, de la sécurité, de la beauté même de leur ville, ce *Monstre* à l'alimentation duquel toute la France concourt.



TABLE DES MATIÈRES

ÉVREUX, IMPRIMERIE DE CHARLES HÉRISSEY


05 0375
6
MAR 15 200


a39003 005547848b

